

Tacos au chorizo

avec feta et jalapenos marinés

Épicée

Rapido

25 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Chorizo, sans boyau



Tortillas de farine



Piment poblano



Oignon, en tranches



Jalapeno



Crème sure



Mélange d'épices à enchilada



Base de sauce tomate



Lime



Mélange printanier



Feta, émietté

BONJOUR JALAPENO

Le niveau de piquant de ce piment chili de taille moyenne peut varier!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 :

• Omettre les jalapenos pour un niveau doux, ou ajouter un quart des jalapenos pour un niveau moyen, la moitié des jalapenos pour un niveau épicé et tous les jalapenos pour un niveau très épicé!

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Piment poblano 🍒	160 g	320 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Jalapeno 🍒	1	2
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lime	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Feta, émiettée	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	2 c. à thé	4 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



1 Préparer et faire la crème à la lime

- Zester, puis presser la **lime**.
- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**eau** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Éviter le **poblano** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Trancher finement le **jalapeno** en rondelles, en retirant les **graines** pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



4 Cuire le chorizo

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter le **chorizo** à la poêle sèche. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter la **base de sauce tomate** et le **reste du mélange d'épices à enchilada**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **chorizo** soit enrobé.
- Ajouter **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



2 Mariner les oignons et les jalapenos

- Dans une petite casserole, ajouter le **jus de lime**, la **moitié** des **oignons**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**, **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **sucre** et le **quart** des **jalapenos**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler**.
- Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve. Retirer la casserole du feu.
- Transférer les **oignons** et les **jalapenos**, y compris la **marinade**, dans un bol moyen. Réserver au frigo pour refroidir.



5 Chauffer les tortillas

- Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)



3 Cuire les poblanos et les oignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poblanos** et le **reste** des **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. Saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices à enchilada**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Transférer les **poblanos** et les **oignons** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



6 Terminer et servir

- Dans un grand bol, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **marinade** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Égoutter les **légumes marinés** et jeter le reste de la marinade.
- Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier** et la **moitié** des **légumes marinés**, puis bien mélanger.
- Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir les **tortillas** de **chorizo**, de **poblanos**, d'**oignons**, du **reste** des **légumes marinés**, de **crème à la lime** et de **feta**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!