

Tacos norteños au bison et au bacon

avec piments poblano et Monterey Jack

Spécial découverte

Épicée

35 minutes



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



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Oignon rouge



Mélange d'épices à enchilada



Piment poblano



Base de sauce tomate



Tortillas de farine



Mélange printanier



Avocat



Vinaigre de vin blanc



Coriandre



Monterey Jack, râpé

BONJOUR PIMENTS POBLANO

Une fois séchés, ces doux piments mexicains s'appellent piments ancho!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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

Matériel requis

Plaque à cuisson, poêle moyenne allant au four, cuillères à mesurer, pince de cuisine, papier d'aluminium, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Oignon rouge	56 g	113 g
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Piment poblano 🌶️	160 g	320 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tortillas de farine	6	12
Mélange printanier	28 g	56 g
Avocat	1	2
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le bison et le bacon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

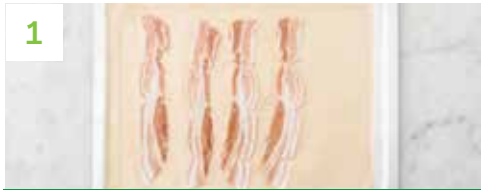
Allergènes

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



Cuire le bacon

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Cuire dans le **bas** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

2



Préparer

- Entre-temps, éviter le **poblano** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.

3



Cuire le bison et les oignons

- Entre-temps, chauffer une poêle moyenne allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bison** et les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant et en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres. (**REMARQUE** : Le bison finira de cuire à l'étape 4.)
- **Saler et poivrer**.

4



Cuire les poivrons et la sauce

- Dans la poêle contenant le **bison** et les **oignons**, ajouter les **poblanos**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poblanos** soient légèrement croquants et que le **bison** perde sa couleur rosée**.
- Égoutter le gras de la poêle avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **mélange d'épices à enchilada**, la **base de sauce tomate** et ¼ tasse (½ tasse) d'**eau**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme et que la **sauce** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**, au goût, puis retirer la poêle du feu. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson 20 x 20 cm [8 x 8 po].)
- Parsemer de **fromage**. Rôtir au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

5



Chauffer les tortillas et assembler la salade

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium, puis les chauffer dans le **haut** du four de 4 à 5 min.
- Peler, dénoyauter et couper l'**avocat** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter l'**avocat**, le **mélange printanier** et la **moitié** de la **coriandre**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Lorsque le **fromage** aura fondu, retirer la poêle du four avec précaution et parsemer de **bacon** en l'émiettant.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.
- Servir les **tortillas**, le **mélange de bison et de fromage** et la **salade d'avocat** à partager en famille.

Le souper, c'est réglé!