

Tacos norteños au bison et au bacon

avec piments forts et Monterey Jack

Spécial découverte

Épicée

35 minutes



250 g | 500 g





2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca 🎥





Bison haché maigre 250 g | 500 g





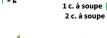
100 g | 200 g





Mélange d'épices à enchilada

1/2 g | 1 g







2 c. à soupe 4 c. à soupe





Mélange printanier 28 g | 56 g











Coriandre 7 g | 14 g



1/2 tasse | 1 tasse

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. Matériel | Plaque à cuisson, poêle moyenne allant au four, pince de cuisine, papier d'aluminium, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, essuie-tout



Cuire le bacon

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- · Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- 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.



Préparer

- Entre-temps, évider le piment fort 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.



Cuire le bison et les oignons

🗘 Changer | Bœuf haché

- 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.



Cuire les piments forts et la sauce

- Dans la poêle contenant le bison et les oignons, ajouter les piments forts.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les piments soient légèrement croquants et que le bison perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de 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.



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.



Terminer et servir

- Lorsque le fromage du mélange bison-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 bison-fromage et la salade d'avocat à partager en famille.

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

3 | Cuire le bœuf et les oignons

🗘 Changer | Bœuf haché 🕽

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bison****.



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