

Tacos barbacoa au chipotle

avec oignons marinés et salade

20 minutes



Bœuf effiloché



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Poivron



Assaisonnement
mexicain



Vinaigre de vin rouge



Poudre de chipotle



Oignon, en tranches



Mélange printanier



Crème sure



Coriandre

BONJOUR BŒUF EFFILOCHÉ

Ce bœuf cuit lentement et assaisonné à la perfection est idéal pour un repas de tacos façon barbacoa!

D'ABORD

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

Guide pour le niveau d'épice aux étapes 2 et 3 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf effiloché	300 g	600 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Poivron	160 g	320 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poudre de chipotle 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Sucre*	2 c. à thé	4 c. à thé
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Faire mariner les oignons

Dans une petite casserole, ajouter les tranches d'**oignon**, le **vinaigre de vin rouge**, **2 c. à soupe d'eau** et **2 c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Salier**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve, de 1 à 2 minutes. Retirer la poêle du feu. Transférer les **oignons**, y compris le liquide de la **marinade**, dans un bol moyen. Réserver au réfrigérateur pour faire refroidir.



Faire chauffer les tortillas

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



Préparer

Pendant que les **oignons** refroidissent, évider le **poivron**, puis le couper en lanières de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Dans un petit bol, mélanger la **crème sure** et **¼ c. à thé de poudre de chipotle** (consulter le guide pour le niveau d'épice). **Salier** et **poivrer**. Réserver.



Préparer la salade

Dans un grand bol, fouetter **1 c. à soupe** de la **marinade** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier** et la **moitié** de la **coriandre**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer la garniture de bœuf

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **poivron**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 3 à 4 minutes. Ajouter le **bœuf**, l'**assaisonnement mexicain**, **¼ c. à thé de poudre de chipotle** (consulter le guide pour le niveau d'épice) et **½ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il dégage son arôme et qu'il soit bien chaud, de 4 à 5 minutes.**



Terminer et servir

Égoutter les **oignons marinés** et jeter le reste de la **marinade**. Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Remplir de la **garniture de bœuf** et garnir d'**oignons marinés**. Couronner de **crème sure au chipotle** et parsemer les **tacos** du **reste** de la **coriandre**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!