



Tacos au porc et aux poivrons

avec crème à la lime et salsa fresca

Familiale

20 à 30 minutes

Protéine personnalisable



Ajouter



Changer

ou



×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

Changer



Beyond Meat®

2 | 4

Changer



Chorizo, sans boyaou
250 g | 500 g



Tortillas de farine
6 | 12



Porc haché
250 g | 500 g



Tomate
2 | 4



Poivron
1 | 2



Oignon jaune
1 | 2



Lime
1 | 1



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Assaisonnement mexicain
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Crème sure
1 | 2



Coriandre
7 g | 7 g

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.

1



Préparer et mélanger la salsa fresca

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

- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (1/4 po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (1/4 po). Hacher finement le quart des **oignons**. Réserver le **reste** des **oignons** pour l'étape 2.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un petit bol, ajouter les **tomates**, les **oignons hachés**, 1/2 c. à thé (1 c. à thé) de **sucre**, 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) de **jus de lime** et 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**.
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

4



Cuire le porc

🔄 [Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**.
- Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**.
- Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme. **Poivrer**, au goût.

2



Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons** et le **reste** des **oignons**.
- Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et commencent à dorer.
- Ajouter la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**. Bien mélanger.
- Retirer du feu, puis **salier** et **poivrer**.
- Transférer les **légumes** dans un petit bol.

3



Préparer la crème à la lime

- Entre-temps, mélanger dans un autre petit bol la **crème sure**, le **zeste de lime** et la **moitié** de la **coriandre**.
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

5



Chauffer les tortillas

- Juste avant de servir, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., répartir les tortillas en deux piles égales, puis les envelopper dans des essuie-tout.)
- Réchauffer au micro-ondes de 30 s à 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**REMARQUE** : Cette étape est facultative.)

6



Terminer et servir

- Garnir les **tortillas** de **porc** et de **légumes**, puis napper de **salsa fresca**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème à la lime** et parsemer de **fromage**.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.

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

4 | Cuire le chorizo

🔄 [Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)

Si vous avez choisi le **chorizo**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****.

4 | Cuire le beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, et le servir de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir le **porc****.

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



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