



Pizza BBQ au porc effiloché

avec poblanos et salade de chou kale crémeuse

20 MIN



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



- Porc effiloché
- Pain plat
- Sauce marinara
- Sauce BBQ
- Oignon rouge, haché
- Piment poblano, haché
- Salade de chou kale
- Vinaigre de vin blanc
- Mayonnaise
- Fromage monterey jack, râpé
- Moutarde de Dijon

BONJOUR PIMENT POBLANO!

Un piment vert foncé et un brin épicé qui, lorsque fumé, s'appelle piment ancho!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Grande poêle antiadhésive, grand bol, plaque à cuisson, cuillères à mesurer, fouet, bol moyen

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Porc effiloché	300 g	600 g
Pain plat	2	4
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Sauce BBQ	¼ tasse	½ tasse
Oignon rouge, haché	56 g	113 g
Piment poblano, haché	56 g	113 g
Salade de chou kale	113 g	227 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	2 c. à table
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Fromage monterey jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Moutarde de Dijon	½ c. à table	1 c. à table
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. CUIRE LES LÉGUMES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons** et les **poblanos**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants, de 3 à 4 min. Retirer la poêle du feu.



4. CUIRE LES PIZZAS

Griller au **centre** du four, jusqu'à ce que le **fromage** soit fondu et que les **tortillas** soient chaudes, de 3 à 4 min. (**NOTE**: griller en 2 étapes pour 4 pers.)



2. PRÉPARER LE PORC EFFILOCHÉ

Pendant que les **légumes** cuisent, ajouter le **porc effiloché** dans un bol moyen. En utilisant deux fourchettes, effiloquer le **porc**. Ajouter la **sauce BBQ**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



5. PRÉPARER LA SALADE DE CHOU

Pendant que les **pizzas** grillent, fouetter la **mayo**, la **Dijon**, le **vinaigre** et **½ c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers) dans un grand bol. Ajouter la **salade de chou kale** et bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



3. ASSEMBLER LES PIZZAS

Disposer les **pains plats**, la face supérieure tournée vers le bas, sur une plaque à cuisson. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 1 à 2 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!) Retourner les **pains plats**, puis les badigeonner de **sauce marinara**. Garnir de **porc effiloché**, de **poblanos** et d'**oignons rouges**. Saupoudrer de **fromage**. (**NOTE**: pour 4 pers, utiliser 2 plaques avec 2 pains plats chacune. Griller au centre du four, une plaque à la fois.)



6. FINIR ET SERVIR

Couper les **pizzas** en quatre. Répartir les **pizzas** et la **salade de chou** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!