

# Bol burrito au porc effiloché avec riz lime-coriandre et salsa maison

20 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!



Porc effiloché



Riz basmati



Tomates cerises



Oignons verts



Coriandre



Maïs en grains



Piment poblano, haché



Lime



Monterey Jack, râpé



Sauce BBQ

BONJOUR PORC EFFILOCHÉ

Grâce au porc effiloché grillé lentement à l'avance, votre repas sera prêt en 20 minutes!

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une casserole moyenne, ajouter 1 ¼ tasse d'eau tiède (doubler la quantité pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc effiloché	300 g	600 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Tomates cerises	113 g	227 g
Oignons verts	2	4
Coriandre	7 g	14 g
Mais en grains	113 g	227 g
Piment poblano, haché	56 g	113 g
Lime	1	1
Monterey Jack, râpé	56 g	112 g
Sauce BBQ	½ tasse	1 tasse
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 cuire le riz

Ajouter le **riz** à la casserole d'**eau bouillante**. Réduire à feu doux. Faire cuire à couvert jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée, de 12 à 14 minutes.



### Faire cuire le porc effiloché

Placer le **porc** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) et ajouter la **sauce BBQ**, puis bien mélanger. Faire cuire au **centre** du four jusqu'à ce que le mélange soit chaud, de 10 à 12 minutes.\*\*



### Préparer

Couper les **tomates cerises** en quartiers. Émincer les **oignons verts**. Hacher grossièrement la **coriandre**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



### Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **mais** et le **piment poblano** haché. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit légèrement croquant, de 3 à 4 minutes.



### Préparer la salsa

Dans un bol moyen, mélanger le **mais**, les **piments poblano**, les **tomates cerises**, la **moitié** de la **coriandre**, la **moitié** des **oignons verts** et **½ c. à soupe** de **jus de lime** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**.



### Terminer et servir

Séparer les grains de **riz** à la fourchette, puis incorporer le **zeste de lime** et le **reste** de la **coriandre**. **Saler**. Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **porc effiloché à la sauce BBQ**, de **salsa** et de **fromage**. Parsemer du **reste** des **oignons verts**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Le repas est prêt!