

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

20 minutes

Épicée



Porc effiloché



Riz basmati



Petites tomates



Oignons verts



Coriandre



Maïs en grains



Piment poblano,
haché



Lime



Monterey Jack, râpé



Sauce BBQ

BONJOUR PORC EFFILOCHÉ

Grâce au porc effiloché rôti 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.
- Ajouter 1 ¼ tasse d'eau tiède (doubler la quantité pour 4 personnes) dans une casserole moyenne. 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
Petites tomates	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	½ tasse	1 tasse
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 de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée.



Faire cuire le porc effiloché

Pendant que le **riz** cuit, 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

Pendant que le **porc** cuit, couper les **tomates** en quartiers. Émincer les **oignons verts**. Hacher grossièrement la **coriandre**. Zester et presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). 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 **maïs** et le **piment poblano** haché. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que le **maïs** soit légèrement croquant, de 5 à 6 minutes.



Préparer la salsa

Dans un bol moyen, mélanger le **maïs**, le **piment poblano** haché, les **tomates**, 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!