

Bols au porc et au piment poblano

avec haricots noirs et riz

Épicée

Rapido

25 minutes



Porc haché



Riz basmati



Assaisonnement mexicain



Haricots noirs



Piment poblano, haché



Jalapeno



Lime



Salsa de tomates



Crème sure



Feta, émietté



Sel d'ail

BONJOUR ZESTE DE LIME

Pour rehausser le riz et la crème sure, il n'y a rien comme un soupçon de zeste de lime!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler la qté pour 4 pers.) :

- Doux : ½ c. à soupe
- Moyen : 1 c. à soupe
- Épicé : 1 ½ c. à soupe
- Très épicé : 2 c. à soupe

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, zesteur, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Haricots noirs	370 ml	740 ml
Piment poblano, haché 🌶️	56 g	113 g
Jalapeno 🌶️	1	2
Lime	1	1
Salsa de tomates	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Feta, émiettée	¼ tasse	½ tasse
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Cuire le riz

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter ½ c. à soupe d'huile (doubler la qté pour 4 pers.), puis le riz, la moitié du sel d'ail et la moitié de l'assaisonnement mexicain. Cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- Ajouter 1 ¼ tasse d'eau (doubler la qté pour 4 pers.). Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu doux.
- Cuire à couvert de 12 à 14 min ou jusqu'à ce que le riz soit tendre et que le liquide ait été absorbé.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Cuire les haricots et les poblanos

- Ajouter le reste de l'assaisonnement mexicain et le reste du sel d'ail à la poêle contenant le porc. Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- Ajouter les haricots, les poblanos, ½ tasse d'eau (doubler la qté pour 4 pers.) et les jalapenos. Cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les poblanos soient tendres. Saler et poivrer, au goût.



Préparer

- Entre-temps, égoutter et rincer les haricots.
- Zester, puis presser la moitié de la lime (la lime entière pour 4 pers.). Couper le reste de la lime en quartiers.
- Évider, puis hacher finement 1 c. à soupe de jalapeno, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) (CONSEIL : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)



Faire la crème à la lime

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la crème sure, la moitié du zeste de lime, ½ c. à thé de jus de lime et ¼ c. à thé de sucre (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Saler et poivrer, puis bien mélanger.



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe d'huile (doubler la qté pour 4 pers.), puis le porc. Saler et poivrer. Cuire le porc de 4 à 5 min, en le défaisant en morceaux, ou jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



Terminer et servir

- Séparer les grains de riz à la fourchette, puis incorporer le reste du zeste de lime.
- Répartir le riz dans les bols. Garnir de porc et de légumes, puis d'un soupçon de salsa et de crème à la lime.
- Parsemer de feta.
- Arroser du jus d'un quartier de lime, si désiré.

Le souper, c'est réglé!