

Casserole style enchilada au porc

avec salade d'épinards

30 minutes



Porc haché



Tortillas de farine



Poivron



Bébés épinards



Tomates broyées



Assaisonnement mexicain



Vinaigre de vin blanc



Mozzarella, râpée



Oignon vert



Crème sure

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

Les poivrons colorés sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Poivron	160 g	320 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Tomates broyées	200 ml	398 ml
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Oignon vert	1	2
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	¾ c. à thé	1 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **tortillas** en deux.
- Émincer l'**oignon vert**.



Préparer la garniture

- 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** et la **moitié** des **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le porc en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter l'**assaisonnement mexicain**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les épices dégagent leur arôme.
- Ajouter les **tomates broyées**, **½ tasse d'eau** (¾ tasse pour 4 pers.) et **½ c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Continuer à cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement.



Cuire la casserole style enchilada

- Cuire la **casserole** au **centre** du four de 7 à 10 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que chaque **couche** soit bien chaude.



Assembler la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol la **moitié** du **vinaigre** (toute la qté pour 4 pers.), **¼ c. à thé de sucre** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **épinards**, le **reste** des **poivrons** et la **moitié** des **oignons verts**, puis bien mélanger.



Assembler la casserole style enchilada

- Huiler légèrement un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.), puis recouvrir de papier parchemin en le laissant dépasser de chaque côté.
- Étendre **un peu** de **garniture** dans le fond du plat de cuisson préparé, puis disposer la **moitié** des **tortillas**. (**CONSEIL** : Les morceaux de tortillas peuvent se chevaucher.)
- Ajouter la **moitié du reste** de la **garniture**, puis parsemer de la **moitié du fromage**.
- Répéter avec le **reste** des **tortillas**, le **reste** de la **garniture** et le **reste** du **fromage**.



Terminer et servir

- Laisser refroidir la **casserole** pendant 5 min, puis découper.
- Répartir la **casserole** et la **salade** dans les assiettes.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**, puis parsemer du **reste** des **oignons verts**.

Le souper, c'est réglé!