



Tacos au porc, au maïs et aux jalapenos grillés

avec crème sure et cheddar

Épicée

20 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

Changer



Bœuf haché
250 g | 500 g

Changer



Émincé protéiné à base de plantes
200 g | 400 g



Porc haché
250 g | 500 g



Tortillas de farine
6 | 12



Jalapeno
1 | 2



Maïs en grains
113 g | 227 g



Vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Chou rouge, émincé
113 g | 226 g



Pâte tex-mex
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Sauce au chipotle
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Fromage cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Crème sure
6 c. à soupe | 12 c. à soupe



Oignons verts
1 | 2

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Griller le maïs et les jalapenos

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper le **jalapeno** en quatre sur la longueur, puis l'évider. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Ajouter le **maïs** sur une plaque à cuisson non recouverte, puis le sécher avec un essuie-tout.
- Ajouter les **jalapenos** à côté du **maïs**. Arroser les **jalapenos** de **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile** de tous les côtés. Assaisonner d'**une pincée** de **sel**.
- Griller dans le **haut** du four de 5 à 6 min, en retournant les **jalapenos** et en remuant le **maïs** à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient brun foncé par endroits.
- Transférer les **jalapenos grillés** sur une planche à découper et laisser refroidir.

2



Préparer et assembler la salade de chou

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Dans un bol moyen, ajouter **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **vinaigre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Dans le bol, ajouter le **chou** et les **oignons verts**, puis bien mélanger. Réserver.

3



Cuire le porc

- [Changer](#) | **Bœuf haché**
- [Changer](#) | **Émincé protéiné**
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler** et **poivrer**, puis ajouter la **pâte tex-mex** dans la poêle. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** soit enrobé.

4



Chauffer les tortillas et hacher les jalapenos

- Pendant que le **porc** cuit, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout.
- Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)
- Hacher grossièrement les **jalapenos**.

5



Mélanger la garniture de porc

- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter les **jalapenos grillés** et le **maïs**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Retirer la poêle du feu, puis incorporer la **sauce au chipotle** jusqu'à ce que le tout soit combiné et bien chaud.

6



Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir de **salade de chou**, de **fromage** et de **garniture de porc**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Cuire le bœuf

[Changer](#) | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire et le servir de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir le **porc****.

3 | Cuire l'émincé protéiné

[Changer](#) | **Émincé protéiné**

Si vous avez choisi l'**émincé protéiné à base de plantes**, le cuire de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, et le servir de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir le **porc****.

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



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.