

Enchiladas gratinées au porc et sauce à enchiladas maison

avec crème sure et coriandre

35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Porc haché



Boeuf haché



Oignon rouge



Poivron vert



Assaisonnement mexicain



Cheddar, râpé



Crème sure



Coriandre



Tortillas de farine, 15 cm (6 po)



Farine tout usage



Concentré de bouillon de poulet



Tomates Roma



Lime

BONJOUR SAUCE À ENCHILADA MAISON

Une sauce facile à préparer, mais ô combien savoureuse!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Oignon rouge	56 g	113 g
Poivron vert	200 g	400 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Coriandre	7 g	7 g
Tortillas de farine, 15 cm (6 po)	6	12
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	2	3
Tomates Roma	160 g	320 g
Lime	1	1
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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

Partagez vos photos en mentionnant #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Préparer la sauce à enchilada

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de **farine**. Bien mélanger. Ajouter en fouettant le **concentré de bouillon**, **1 ½ c. à soupe d'assaisonnement mexicain**, et **1 tasse d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). Fouetter pendant 1 minute, jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse et homogène. Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen-doux. Faire mijoter de 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse légèrement. Retirer la casserole du feu.



2 Préparer et faire la salsa

Pendant que la **sauce** mijote, évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes). Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (utiliser toute la lime pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**. Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, la **moitié** de la **coriandre**, le **zeste de lime**, **½ c. à soupe de jus de lime**, **½ c. à thé de sucre** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



3 Faire cuire la garniture

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons** et les **poivrons**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. **Saler et poivrer**. Réserver les **légumes** dans une assiette. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défilant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Saupoudrer du **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. **Saler et poivrer**. Remettre les **légumes** dans la poêle. Incorporer la **moitié** de la **sauce à enchilada**, puis retirer du feu.



RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi le **bœuf**, le préparer et le faire cuire de la même façon que la recette demande de préparer et de faire cuire le **porc**.



4 Assembler les enchiladas

Huiler légèrement un plat de cuisson de 20x20 cm (8x8 po) (utiliser un plat de 23x33 cm [9x13 po] pour 4 personnes) avec **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Disposer les **tortillas** sur une surface propre. Répartir la **garniture de porc** sur les **tortillas**. Rouler les **tortillas**, puis les placer, joint vers le bas, dans le plat de cuisson.



5 Faire griller les enchiladas

Arroser les **enchiladas** du **reste** de la **sauce à enchilada**, puis parsemer de **fromage**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les bords des **tortillas** soient légèrement croustillants. (**CONSEIL** : Surveiller les enchiladas pour ne pas les brûler!)



6 Terminer et servir

Répartir les **enchiladas** dans les assiettes. Couronner d'un soupçon de **crème sure** et de **salsa**, puis parsemer du **reste** de la **coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!