

Chili au porc chipotle faible en calories

avec piments poblano et cheddar

Faible en calories

Épicée

30 minutes



Porc haché



Courgette



Piment poblano



Poivron



Coriandre



Tomates broyées



Assaisonnement mexicain



Poudre de chipotle



Crème sure



Cheddar, râpé



Purée d'ail

BONJOUR COURGETTE

Le nom italien de cette courge estivale est « zucca »!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-------------------------|--------------|--------------|
| Porc haché | 250 g | 500 g |
| Courgette | 200 g | 400 g |
| Piment poblano 🌶️ | 160 g | 320 g |
| Poivron | 160 g | 320 g |
| Coriandre | 7 g | 14 g |
| Tomates broyées | 370 ml | 740 ml |
| Assaisonnement mexicain | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Poudre de chipotle 🌶️ | ½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Crème sure | 3 c. à soupe | 6 c. à soupe |
| Cheddar, râpé | ¼ tasse | ½ tasse |
| Purée d'ail | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| 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, 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.

La faible teneur en calories (650 kilocalories ou moins) est fondée sur un calcul de la quantité de kilocalories par portion.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

1



Préparer

Couper la **courgette** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Évider le **poblano**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po), en enlevant les graines pour un goût plus doux. (REMARQUE : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.) Hacher grossièrement la **coriandre**.

4



Faire mijoter le chili

Ajouter les **tomates broyées** et ½ tasse d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Mélanger, puis porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen et laisser mijoter de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **chili** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**. (CONSEIL : Si le temps le permet, laisser mijoter plus longtemps. Plus le chili cuira longtemps, plus il sera savoureux!)

2



Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **courgettes**, les **poivrons** et les **poblanos**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**. Retirer la casserole du feu, puis réserver les **légumes** dans une assiette.

5



Terminer et servir

Lorsque le **chili** est cuit, ajouter les **légumes** et terminer la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. **Saler** et **poivrer**. Répartir le **chili** dans les bols. Couronner d'un soupçon de **crème sure**, puis parsemer de **coriandre** et de **cheddar**.

Le repas est prêt!

3



Faire cuire le porc

Faire chauffer la même casserole à feu moyen. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement, puis jeter l'excès de gras. Ajouter l'**assaisonnement mexicain**, la **purée d'ail** et ¼ c. à thé de **poudre de chipotle**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**.