

Chili au porc effiloché avec taquitos au fromage

20-min

20 Minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Porc effiloché



Haricots rouges



Assaisonnement mexicain



Tomates en dés



Piment poblano, haché



Oignon, haché



Tortillas de blé, 15 cm



Fromage Monterey Jack, râpé



Oignons verts



Sauce tomate



Lime



Crème sure



Sauce piquante



Ail

BONJOUR TAQUITOS

Cet incontournable de la bouffe de rue mexicaine est normalement frit, mais notre version au four est tout aussi savoureuse et un peu plus saine!

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

À sortir

Plaque à cuisson, passoire, microplaine/zesteur, cuillères à mesurer, pinceau en silicone, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Porc effiloché	300 g	600 g
Haricots rouges	370 ml	740 ml
Assaisonnement mexicain	2 c. à table	4 c. à table
Tomates en dés	398 ml	796 ml
Piment poblano, haché 🌶️	113 g	227 g
Oignon, haché	113 g	227 g
Tortillas de blé, 15 cm	6	12
Fromage Monterey Jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Oignons verts	2	4
Sauce tomate	2 c. à table	4 c. à table
Lime	1	2
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Sauce piquante 🌶️	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Ail	6 g	12 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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



Préparation

Égoutter et rincer les **haricots**. Émincer les **oignons verts**. Zester et presser la **moitié** de la **lime**, puis couper le **reste** en quartiers (zester et presser toute la lime pour 4 pers). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger la **crème sure**, le **zeste de lime**, **¼ c. à thé de sucre** et **2 c. à thé de jus de lime** (doubler le sucre et le jus pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Réserver.



Mijoter le chili

Dans la même casserole, ajouter les **haricots**, les **tomates en dés** et **1 tasse d'eau** (doubler pour 4 pers). Porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen-doux. Mijoter en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le **chili** épaississe, de 3 à 4 min. **Saler et poivrer**.



Commencer le chili

Dans une grande casserole (ou une très grande poêle) à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **porc effiloché**, l'**oignon haché** et les **piments poblanos**. Cuire en remuant jusqu'à ce que les **oignons** et les **piments** ramollissent et que le **porc** brunisse, de 4 à 5 min. **



Assemblage

Pendant que le **chili** mijote, garnir les **tortillas** de **fromage** et d'**oignons verts**. Rouler les **tortillas** fermement, puis disposer, joint vers le bas, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Badigeonner de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis cuire au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 5 à 6 min.



Cuire les aromates

Dans la même casserole, ajouter l'**ail**, l'**assaisonnement mexicain** et la **sauce tomate**, puis cuire en remuant souvent, 1 min.



Finir et servir

Répartir le **chili** dans les bols et garnir de **crème à la lime**. Servir avec les **taquitos au fromage**. Arroser du jus d'un **quartier de lime** et napper de **sauce piquante**, au goût.

Le souper, c'est réglé!