

# Bol de chili au porc à la mexicaine

## avec taquitos au fromage

20 minutes

Épicée



Porc haché



Haricots rouges



Assaisonnement mexicain



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Piment poblano, haché



Purée d'ail



Oignon, haché



Tortilla de farine, 15 cm (6 po)



Monterey Jack, râpé



Oignons verts



Base pour sauce tomate



Lime



Crème sure



Sauce piquante

### BONJOUR TAQUITOS

Ce plat de rue mexicain populaire est normalement frit. Nous les avons fait cuire au four pour leur donner une touche santé!

## D'abord

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

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Haricots rouges	398 ml	796 ml
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Piment poblano, haché	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	113 g	227 g
Tortillas de farine, 15 cm (6 po)	6	12
Monterey Jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Oignons verts	2	4
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lime	1	2
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sauce piquante	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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, 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.*

## Nous rejoindre

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



## 1 Préparer et préparer la crème

Égoutter et rincer les **haricots**. Émincer les **oignons verts**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à thé de jus de lime** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



## 2 Commencer le chili

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**, les **oignons** et les **piments poblanos**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Saler** et **poivrer**.



## 3 Faire cuire les aromates

Dans la même casserole, ajouter la **purée d'ail**, l'**assaisonnement mexicain** et la **base pour sauce tomate**. Faire cuire pendant 1 minute en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



## 4 Faire mijoter le chili

Dans la même casserole, ajouter les **haricots**, les **tomates broyées** et **1 tasse d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen-doux. Faire mijoter de 3 à 4 minutes en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le **chili** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**.



## 5 Assembler les taquitos au fromage

Pendant que le **chili** mijote, disposer les **tortillas** sur une surface propre. Garnir **chaque tortilla** de **fromage** et d'**oignons verts**. Rouler les **tortillas** fermement, puis les disposer, joint vers le bas, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Badigeonner le dessus des **taquitos** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire cuire au **centre** du four de 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



## 6 Terminer et servir

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

## Le repas est prêt!