



# Galettes de maïs et porc effiloché chipotle

avec salsa d'avocat

20-MIN

ÉPICÉE



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



Maïs en grains



Assaisonnement mexicain



Coriandre



Avocat



Farine tout usage



Crème sure



Tomates cerises



Semoule de maïs



Poudre de chipotle



Poudre à pâte



Sauce tomate



Oignon rouge, haché



Lime

**BONJOUR GALETTES DE MAÏS!**

*La semoule de maïs et la farine s'allient pour former la parfaite galette salée!*

## COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

### Sortez

Tasses à mesurer, cuillères à mesurer, bol moyen, microplane/zesteur, casserole moyenne, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Porc effiloché	300 g	600 g
Maïs en grains	113 g	227 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à table	4 c. à table
Coriandre	7 g	14 g
Avocat	1	2
Farine tout usage	¼ tasse	½ tasse
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Tomates cerises	113 g	227 g
Semoule de maïs	42 g	84 g
Poudre de chipotle 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Poudre à pâte	2 c. à thé	4 c. à thé
Sauce tomate	2 c. à table	4 c. à table
Oignon rouge, haché	56 g	113 g
Lime	1	2
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
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 rejoindre

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



## 1. PRÉPARATION

Couper les **tomates** en deux. Hacher grossièrement la **coriandre**. Zester et presser la **moitié** de la **lime**, puis couper le **reste** en quartiers (zester et presser toute la lime pour 4 pers). Peler l'**avocat** et le couper en cubes de 1,25 cm (½ po).



## 4. CUIRE LES GAULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** de **beurre** et **1 c. à table** d'**huile** et faire fondre en tournoyant. Ajouter **4 portions d'environ ¼ tasse** de **pâte** dans la poêle pour former **quatre gallettes**. Réduire à feu moyen et poêler jusqu'à ce que les **gallettes** soient dorées et entièrement cuites, de 3 à 4 min par côté. (**NOTE:** cuire en 2 étapes pour 4 pers, en utilisant 1 c. à table d'huile et 1 c. à table de beurre chaque fois).



## 2. PRÉPARER LA PÂTE

Dans un bol moyen, fouetter la **farine**, la **semoule de maïs**, la **poudre à pâte**, la **crème sure**, **½ c. à thé** de **sucre**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ tasse** d'**eau froide** (tout doubler pour 4 pers). Ajouter le **maïs**, la **moitié** de la **coriandre** et la **moitié** du **zeste de lime**. Bien mélanger et **poivrer**. Réserver.



## 5. RÉCHAUFFER LE PORC

Pendant que les **gallettes** cuisent, mettre **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) dans une casserole moyenne à feu moyen-élevé, puis ajouter le **porc effiloché**, la **sauce tomate**, l'**assaisonnement mexicain**, la **moitié** de la **poudre de chipotle** et **¼ tasse** d'**eau** (doubler l'eau et le chipotle pour 4 pers). Cuire le **porc** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il soit chaud, de 3 à 4 min. \*\*



## 3. PRÉPARER LA SALSA

Dans un petit bol, fouetter le **reste** du **zeste de lime**, **½ c. à thé** de **sucre**, **1 c. à table** de **jus de lime** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler l'huile et le jus pour 4 pers). Ajouter les **tomates**, l'**avocat**, l'**oignon rouge** et le **reste** de **coriandre**. Bien mélanger, puis **saler** et **poivrer**. Réserver.



## 6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **gallettes** dans les assiettes, puis garnir de **porc effiloché** et de **salsa d'avocat**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Le souper, c'est réglé!