

# Enchiladas au fromage et au porc

avec crème sure et sauce maison

35 minutes



Porc haché



Oignon rouge



Poivron vert



Assaisonnement mexicain



Cheddar, râpé



Crème sure



Tortillas de farine



Farine tout usage



Concentré de bouillon de poulet



Tomate Roma



Lime

## D'abord

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

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc 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
Tortillas de farine	6	12
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Tomate 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

\*\* 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### Préparer la sauce à enchilada

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **farine**. Bien mélanger.
- Incorporer, en fouettant pendant 1 min, **1 tasse d'eau**, **1 ½ c. à soupe d'assaisonnement mexicain** (doubler les qtés pour 4 pers.) et les **concentrés de bouillon**, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Porter à ébullition.
- Réduire à feu moyen-doux. Laisser mijoter de 4 à 6 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la casserole du feu.



### Assembler les enchiladas

- **Huiler** légèrement un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.) en utilisant **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Disposer les **tortillas** sur une surface propre.
- Répartir la **garniture de porc** dans les **tortillas**.
- Les rouler, puis les placer, joint vers le bas, dans le plat de cuisson préparé.



### Préparer et faire la salsa

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, 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 qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### Griller les enchiladas

- Arroser les enchiladas du **reste** de la **sauce à enchilada**, puis parsemer de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 6 min, 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!)



### Cuire la garniture

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **poivrons** et les **oignons**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- **Saler** et **poivrer**. Transférer les **légumes** dans une assiette.
- Dans la poêle, ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Cuire le porc de 4 à 5 min, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. Saupoudrer du **reste** de l'**assaisonnement mexicain**, puis **saler** et **poivrer**.
- Remettre les **légumes** dans la poêle. Incorporer la **moitié** de la **sauce à enchilada**, puis retirer la poêle du feu.



### Terminer et servir

- Répartir les **enchiladas** dans les assiettes.
- Couronner d'un **souçon** de **salsa** et de **crème sure**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

## Le souper, c'est réglé!