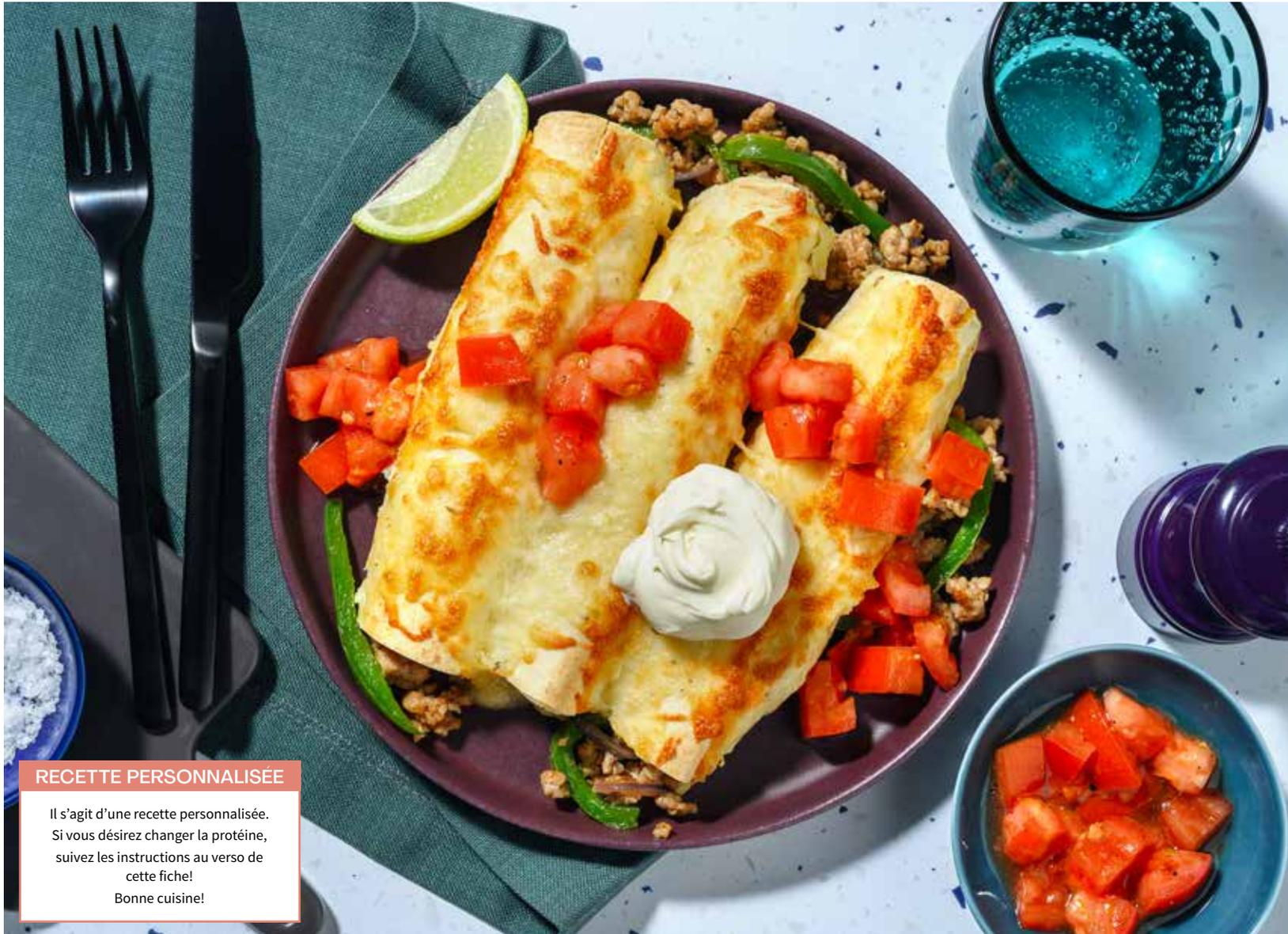


Enchiladas gratinées au porc et sauce maison

avec crème sure

35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Porc haché



Bœuf 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

BONJOUR SAUCE À ENCHILADA MAISON

Une sauce facile à préparer, mais ô combien savoureuse!

D'abord

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

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf 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 soya, 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** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **farine**. Bien mélanger.
- Incorporer, en fouettant pendant 1 min, **1 tasse** (2 tasses) d'**eau**, **1 ½ c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**assaisonnement mexicain** et le **concentré 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 de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.) en utilisant **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**.
- 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 mélanger la salsa

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en tranches 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** (1 c. à soupe) de **jus de lime**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Griller les enchiladas

- Arroser les **enchiladas** du **reste** de la **sauce**, 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** (1 c. à soupe) d'**huile**, 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** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le porc 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. Ajouter la **moitié** de la **sauce à enchilada**, puis retirer la poêle du feu.

Si vous avez choisi le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**.



Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!