

Enchiladas gratinées au porc

avec sauce maison, crème sure et coriandre

35 minutes



Porc haché



Oignon, en tranches



Poivron vert



Assaisonnement mexicain



Cheddar, râpé



Crème sure



Coriandre



Tortillas de farine (15 cm [6 po])



Farine tout usage



Concentré de bouillon de poulet

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 (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, 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
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Poivron vert	200 g	400 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Coriandre	7 g	7 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Farine tout usage	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °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 joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer la sauce à enchilada

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de **½ c. à soupe de farine** et mélanger jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux. Ajouter en fouettant l'**assaisonnement mexicain**, le **concentré de bouillon** et **½ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen-doux. Faire mijoter de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Retirer du feu et réserver.



Assembler les enchiladas

Huiler légèrement un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po; utiliser un plat de 23 x 33 cm ou 9 x 13 po pour 4 personnes). Disposer **une tortilla** sur une surface propre. Garnir de **½ tasse du mélange de porc**. Rouler les tortillas, puis les placer, joint vers le bas, dans le plat de cuisson. Répéter avec le **reste des tortillas** et le **reste du mélange de porc**, en utilisant **½ tasse du mélange** par tortilla.



Préparer

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement la **coriandre**.



Faire griller les enchiladas

Arroser les **enchiladas** du **reste** de la **sauce à enchilada**, puis parsemer de **fromage**. Faire griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les bords des **tortillas** soient légèrement croustillants, de 2 à 3 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les enchiladas pour ne pas les brûler!)



Faire cuire la garniture

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignon** et de **poivron**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent. **Saler** et **poivrer**. Réserver les **légumes** dans une assiette. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**. Remettre les **légumes** dans la poêle. Incorporer la **moitié** de la **sauce à enchilada**, puis retirer du feu.



Terminer et servir

Répartir les **enchiladas** dans les assiettes. Couronner d'un soupçon de **crème sure** et parsemer de **coriandre**.

Le repas est prêt!