

Enchiladas gratinées au porc et sauce maison

avec crème sure et coriandre

35 minutes



Porc haché



Oignon rouge



Poivron vert



Assaisonnement mexicain



Cheddar, râpé



Crème sure



Coriandre



Tortillas de farine, 15 cm (6 po)



Farine tout usage



Concentré de bouillon de poulet



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

Matériel requis

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

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	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	2	3
Tomates 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

** 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 joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1 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 **farine**. Bien mélanger. Ajouter en fouettant le **concentré de bouillon**, **1 ½ c. à soupe d'assaisonnement mexicain**, et **1 tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Fouetter pendant 1 minute, jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse et homogène. Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen-doux. Faire mijoter de 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Retirer la casserole du feu.



4 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 [9 x 13 po] pour 4 personnes) avec **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Disposer les **tortillas** sur une surface propre. Répartir la **garniture de porc** sur les **tortillas**. Rouler les **tortillas**, puis les placer, joint vers le bas, dans le plat de cuisson.



2 Préparer

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes). Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**. Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, la **moitié** de la **coriandre**, 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 quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



5 Faire griller les enchiladas

Arroser les **enchiladas** du **reste** de la **sauce à enchilada**, puis parsemer de **fromage**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, 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!)



3 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 **oignons** et les **poivrons**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** 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**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Saupoudrer du **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**. Remettre les **légumes** dans la poêle. Incorporer la **moitié** de la **sauce à enchilada**, puis retirer du feu.



6 Terminer et servir

Répartir les **enchiladas** dans les assiettes. Couronner d'un soupçon de **crème sure** et de **salsa**, puis parsemer du **reste** de la **coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!