

Fajitas au porc grésillant

avec poivrons rôtis, crème à la lime et salsa fresca

30 minutes



Lanières de porc



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Tomates Roma



Poivron



Oignon rouge



Lime



Assaisonnement
mexicain



Poudre de chipotle



Crème sure

BONJOUR FAJITAS

Tout le monde raffole de ce plat tex-mex classique!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : 1/8 c. à thé
- Moyen : 1/4 c. à thé
- Épicé : 1/2 c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Bol moyen, papier d'aluminium, essuie-tout, plaque à cuisson, zesteur, cuillères à mesurer, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Lanières de porc	340 g	680 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Tomates Roma	160 g	320 g
Poivron	160 g	320 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Lime	1	2
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poudre de chipotle 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
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



Faire rôtir les légumes

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (1/4 po). Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis le trancher finement. Sur une plaque à cuisson, arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) les lanières de **poivron** et la **moitié** des tranches d'**oignon**, et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain** et de **1/8 c. à thé** de **poudre de chipotle**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir les légumes au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 18 à 20 minutes, en remuant à mi-cuisson.



Préparer le porc

Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans un bol moyen, mélanger le **porc** et le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**.



Préparer la salsa fresca

Pendant que les **légumes** rôtissent, zester, puis presser la **lime**. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). Hacher finement le **reste** des tranches d'**oignon**. Dans un petit bol, mélanger les **tomates**, l'**oignon haché**, **2 c. à soupe** de **jus de lime** et **2 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Réserver.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile**, puis le **porc**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit doré et entièrement cuit, de 3 à 4 minutes. (** **REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle. Pour 4 personnes, faire cuire le porc en 2 étapes, en utilisant 1 c. à soupe d'huile chaque fois.)



Préparer la crème à la lime

Dans un autre petit bol, mélanger la **crème sure** et le **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



Terminer et servir

Pendant que le **porc** cuit, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium. Faire chauffer au **centre** du four jusqu'à ce que les tortillas soient chaudes et souples, de 4 à 5 minutes. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire 2 piles de tortillas.) Remplir **chaque tortilla** de **porc** et de **légumes**. Garnir de **salsa fresca** et d'un soupçon de **crème à la lime**.

Le repas est prêt!