



Fajitas au porc grésillant

avec poivrons rôtis, crème à la lime et salsa fresca

PRONTO 30 minutes



Lanières de porc



Tortillas de blé



Tomate Roma



Poivron



Oignon rouge,
en tranches



Lime



Coriandre



Assaisonnement
mexicain



Poudre de
chipotle



Crème sure

BONJOUR FAJITAS!

Un classique tex-mex qui plaira à toute la tablée

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1:

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

Sortez

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

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de porc	340 g	680 g
Tortillas de blé	6	12
Tomate Roma	160 g	320 g
Poivron	160 g	320 g
Oignon rouge, en tranches	113 g	227 g
Lime	1	2
Coriandre	7 g	14 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à table	4 c. à table
Poudre de chipotle 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.



1. RÔTIR LES LÉGUMES

Évider les **poivrons**, puis les couper en lanières de 0,5 cm (1/4 po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** et **la moitié** de l'**oignon** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié** de l'**assaisonnement mexicain** et de **1/8 c. à thé** de **poudre de chipotle**. (**NOTE:** se référer à la section Bon départ pour le niveau d'épice). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres, de 18 à 20 min.



4. 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**.



2. PRÉPARER LA SALSA FRESCA

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



5. CUIRE LE PORC

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis le **porc**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 3 à 4 min. **** (NOTE:** cuire en 2 étapes pour 4 pers, en utilisant 1 c. à table d'huile chaque fois!)



3. PRÉPARER LA CRÈME

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



6. FINIR ET SERVIR

Pendant que le **porc** cuit, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium. Réchauffer au **centre** du four, de 4 à 5 min (**NOTE:** les réchauffer en deux piles pour 4 pers). Garnir les **tortillas** de **porc**, de **légumes** et **salsa fresca**, puis couronner d'une touche de **crème à la lime**.

Le souper, c'est réglé!