

Fajitas au porc grésillant

avec poivrons rôtis, crème à la lime et salsa fresca

Épicée (au goût) 30 minutes



Porc haché



Tortillas de farine



Tomates Roma



Poivron



Oignon rouge



Lime



Coriandre



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 : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-------------------------|--------------|---------------|
| Porc haché | 250 g | 500 g |
| Tortillas de farine | 6 | 12 |
| Tomates Roma | 160 g | 320 g |
| Poivron | 160 g | 320 g |
| Oignon rouge | 113 g | 226 g |
| Lime | 1 | 2 |
| Coriandre | 7 g | 14 g |
| 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 |
| 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 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 (¼ po). Peler, puis couper les **trois quarts** de l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les lanières de **poivron** et les tranches d'**oignon** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain** et de **½ c. à thé** de **poudre de chipotle**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. 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.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis le **porc**. Faire cuire le **porc** de 4 à 5 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** et poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. **Poivrer**.



Préparer la salsa fresca

Pendant que les **légumes** rôtissent, zester et presser le **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement le **reste** de l'**oignon**. Dans un petit bol, mélanger les **tomates**, les **oignons hachés**, **½ c. à thé** de **sucre**, **½ c. à soupe** de **jus de lime** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Réserver.



Faire chauffer les tortillas

Pendant que le **porc** cuit, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium et les placer sur la grille du **haut** du four. Faire chauffer de 4 à 5 minutes. (REMARQUE : Pour 4 personnes, faire 2 piles de tortillas.)



Préparer la crème à la lime

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



Terminer et servir

Remplir **chaque tortilla** de **porc** et de **légumes**. Garnir de **salsa fresca** et d'un **souçon** de **crème à la lime**. Parsemer du **reste** de la **coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!