

Fajitas au porc grésillant

avec poivrons rôtis, crème à la lime et salsa fresca

Épicée (au goût) 30 minutes



Porc haché



Tortillas de farine,
15 cm (6 po)



Tomates Roma



Poivron



Oignon rouge, en
tranches



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 :

- 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, 2 petits bols, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, 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, en tranches	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 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



Faire rôtir les légumes

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **lanières de poivron** et le **trois quarts** des **tranches d'oignons** 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 de 16 à 18 minutes en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



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**. Égoutter avec précaution l'excédant de gras et le jeter. 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, 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**. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement le **reste** de l'**oignon**. Dans un petit bol, ajouter 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**, puis bien mélanger. 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, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes. (REMARQUE : Cette étape est facultative.)



Préparer la crème à la lime

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



Terminer et servir

Remplir **chaque tortilla** de **porc** et de **légumes**. Garnir de **salsa fresca** et d'un **souppçon** 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!