

Fajitas au porc grésillant

avec poivrons rôtis, crème à la lime et salsa fresca

Épicée

30 minutes



Côtelettes de porc,
désossées



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Tomate Roma



Poivron



Oignon rouge



Lime



Assaisonnement
mexicain



Poudre de chipotle



Crème sure



Cheddar, râpé

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 : 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

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Tomate 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 🌶️	1/8 c. à thé	1/4 c. à thé
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Cheddar, râpé	1/2 tasse	1 tasse
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, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Faire rôtir les légumes

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (1/4 po). Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (1/4 po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** et le **trois quarts** des **oignons** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis 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**, puis bien mélanger. Faire rôtir les **légumes** au **centre** du four de 14 à 16 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



Préparer le porc

Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis le couper en lanières de 1,25 cm (1/2 po). Dans un bol moyen, ajouter le **porc** et le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



Préparer la salsa fresca

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



Faire cuire le porc

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



Préparer la crème à la lime

Dans un autre petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime** et **1/2 c. à soupe** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Terminer et servir

Pendant que le **porc** cuit, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium, puis placer sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!) Remplir les **tortillas** de **porc** et de **légumes**. Garnir de **salsa fresca** et d'**un soupçon** de **crème à la lime**. Parsemer de **fromage**.

Le repas est prêt!