

Fajitas de porc à la mode sud-ouest

avec salsa de tomates à la lime et cheddar

35 minutes



Porc haché



Oignon, en tranches



Poivron



Mélange d'épices sud-ouest



Lime



Petites tomates



Coriandre



Cheddar, râpé



Crème sure



Tortillas de farine

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

Les poivrons colorés sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lime	1	1
Petites tomates	227 g	454 g
Coriandre	7 g	14 g
Cheddar, râpé	1 tasse	2 tasses
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Tortillas de farine	6	12
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). Hacher finement **1 c. à soupe** de l'**oignon en tranches** (doubler la quantité pour 4 personnes). Sur une plaque à cuisson, arroser les **morceaux de poivron** et le **reste** de l'**oignon en tranches de 1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices sud-ouest**. **Saler et poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc** et le **reste du mélange d'épices sud-ouest**. Faire cuire le **porc** de 4 à 5 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



Terminer la préparation et faire la salsa

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 deux. Dans un bol moyen, mélanger l'**oignon haché**, les **tomates**, la **coriandre**, **½ c. à soupe de jus de lime** et **½ 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, puis refermer pour former un paquet (faire 2 paquets pour 4 personnes). Réchauffer sur la grille du **haut** du four de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples.



Préparer la crème à la lime

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



Terminer et servir

Remplir **chaque tortilla** de **porc** et de **légumes**. Couronner de **salsa** et de **crème à la lime**. Parsemer de **fromage**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!