



Fajitas de porc à la mode sud-ouest

avec salsa acidulée à la tomate et cheddar

FAMILIALE 35 minutes



Porc haché



Oignon rouge, en tranches



Poivron



Mélange d'épices sud-ouest



Lime



Tomates raisins



Coriandre



Fromage cheddar, râpé



Crème sure



Tortillas de blé

BONJOUR POIVRONS COLORÉS!

Les poivrons colorés sont en fait des poivrons verts que l'on a laissés mûrir sur la vigne.

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

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

Ingrédients

	4 pers
Porc haché	500 g
Oignon rouge, en tranches	227 g
Poivron	320 g
Mélange d'épices sud-ouest	2 c. à table
Lime	1
Tomates raisins	227 g
Coriandre	7 g
Fromage cheddar, râpé	1 tasse
Crème sure	6 c. à table
Tortillas de blé	12
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 sac-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.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. RÔTIR LES LÉGUMES

Évider les **poivrons**, puis les couper en lanières de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement **2 c. à table d'oignons en tranches**. Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** et le **reste** des **oignons en tranches** de **2 c. à table d'huile**, puis saupoudrer de **la moitié** des **épices sud-ouest**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent, de 18 à 20 min.



4. CUIRE LE PORC

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile**, puis le **porc** et le **reste** des **épices sud-ouest**. Cuire le **porc** en le dé faisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min.**



2. PRÉPARATION

Pendant que les **légumes** rôtissent, zester et presser **la moitié** de la **lime**, puis couper le **reste** en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**. Couper les **tomates** en deux. Dans un bol moyen, mélanger l'**oignon haché**, les **tomates**, la **coriandre**, **1 c. à table** de **jus de lime** et **1 c. à table d'huile**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



5. RÉCHAUFFER LES TORTILLAS

Pendant que le **porc** cuit, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium, à raison de **6** par pile. Réchauffer au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient souples, de 5 à 6 min.



3. PRÉPARER LA CRÈME À LA LIME

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



6. FINIR ET SERVIR

Garnir les **tortillas** de **porc** et de **légumes**, puis couronner de **salsa**, de **crème à la lime** et de **fromage**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le souper, c'est réglé!