

# Tacos au porc à la mexicaine

avec maïs, salade de mangues et sauce baja crémeuse

25 minutes



Porc haché



Tortillas de farine  
(15 cm [6 po])



Assaisonnement  
mexicain



Miel



Mangue



Salade de chou



Maïs en conserve



Mayonnaise



Lime



Crème sure

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

# D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, zesteur, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mangue	1	2
Salade de chou	170 g	340 g
Maïs en conserve	½ conserve	1 conserve
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lime	1	1
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
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 connaître les valeurs nutritives de cette recette telle quelle, veuillez consulter notre site Web ou notre application.

*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 rejoindre

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



## Préparer

Égoutter, puis rincer le **maïs**. Peler, évider, puis couper la **mangue** en julienne de 0,5 cm (¼ po). Zester et presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



## Faire chauffer les tortillas

Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples, pendant 1 minute. (**REMARQUE** : Cette étape est facultative.)



## Préparer la salade de mangues

Dans un grand bol, ajouter le **miel**, le **jus de lime** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis mélanger au fouet. Ajouter la **salade de chou** et la **mangue** en julienne, puis bien mélanger.



## Préparer la sauce baja

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



## Faire cuire le porc et le maïs

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**. Faire cuire le **porc** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 minutes\*\*. Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et la **moitié** du **maïs** (utiliser la conserve entière pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



## Terminer et servir

Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir de **porc**, de **maïs** et de **salade de mangues**. Verser un filet de **sauce baja** sur les tacos. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Le repas est prêt!