

Quesadillas au porc à la mexicaine

avec salsa de tomates et de poivrons

Familiale

30 minutes



Porc haché



Poivron



Tomates Roma



Oignons verts



Lime



Tortillas de farine,
15 cm (6 po)



Assaisonnement
mexicain



Oignon, haché



Monterey Jack, râpé



Crème sure



Base pour sauce
tomate



Purée d'ail

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

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

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, zesteur, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Tomates Roma	160 g	320 g
Oignons verts	2	4
Lime	1	2
Tortillas de farine, 15 cm (6 po)	6	12
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Monterey Jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 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



Préparer

Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Zester et presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Émincer les **oignons verts**.



Préparer la garniture à quesadillas

Retirer la poêle du feu, puis réserver le **mélange de porc** dans un grand bol. Incorporer le **fromage**. **Saler et poivrer**. Essuyer la poêle soigneusement.



Préparer la salsa et la crème à la lime

Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, le **jus de lime**, la **moitié** des **poivrons**, la **moitié** des **oignons verts**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Bien mélanger. Dans un petit bol, ajouter la **crème sure** et le **zeste de lime**. **Saler et poivrer**. Bien mélanger.



Assembler les quesadillas

Disposer les **tortillas** sur une surface propre. Garnir la **moitié** de **chaque tortilla** du **mélange de porc**. Refermer soigneusement les **tortillas** sur elles-mêmes, par-dessus la **garniture**. Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis **3 quesadillas**. Saisir de 1 à 2 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réduire le feu à moyen, puis répéter la cuisson avec **½ c. à soupe d'huile** et le **reste** des **quesadillas**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire en plusieurs étapes, en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois.)



Faire cuire le porc et les légumes

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**, les **oignons** et le **reste** des **poivrons**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement et jeter l'excès de gras. Ajouter la **base pour sauce tomate**, la **purée d'ail** et l'**assaisonnement mexicain**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** et le **porc** soient bien enrobés.



Terminer et servir

Couper les **quesadillas** en quartiers. Répartir les **quesadillas** dans les assiettes. Servir avec la **salsa aux tomates et aux poivrons** et la **crème à la lime**. Parsemer du **reste** des **oignons verts** et arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!