

# Porc à la mexicaine et riz aux ananas

avec maïs grillé

30 minutes



Porc haché



Poivron



Riz étuvé



Assaisonnement mexicain



Maïs en conserve



Gousses d'ail



Oignon rouge



Base de sauce tomate



Ananas, en bâtonnets



Lime



Coriandre



Concentré de bouillon de poulet

BONJOUR ANANAS

*Doux, juteux et parfait pour les combinaisons savoureuses!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, tamis, papier d'aluminium, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Riz étuvé	¾ tasse	1 ½ tasse
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Maïs en conserve	½ conserve	1 conserve
Gousses d'ail	1	2
Oignon rouge	113 g	226 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ananas, en bâtonnets	95 g	190 g
Lime	1	1
Coriandre	7 g	7 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
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! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app!

*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 cuire le riz

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **riz** et la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire en remuant constamment, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme, pendant 30 secondes. Ajouter **1 ¼ tasse d'eau**, **½ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes) et le **concentré de bouillon**. Porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bouillira, baisser à feu doux. Faire cuire à couvert de 15 à 18 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée. Retirer la casserole du feu. Réserver, à couvert.



### Faire cuire le porc

Pendant que le **maïs** grille, 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 de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Saler et poivrer**. Ajouter la **moitié** de l'**ail**. Terminer la cuisson pendant 30 secondes, en remuant constamment, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Réserver le **porc** dans une assiette.



### Préparer

Pendant que le **riz** cuit, éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper la **moitié** de la **lime** en quartiers (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, puis émincer l'**ail**. Couper les bâtonnets d'**ananas** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Égoutter et rincer le **maïs**, puis le sécher avec un essuie-tout.



### Faire cuire les légumes

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignon** et de **poivron**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. **Saler et poivrer**. Ajouter le **porc**, le **maïs grillé**, le **reste** de l'**ail** et le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. Poursuivre la cuisson de 30 secondes à 1 minute en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



### Faire griller le maïs

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser la **moitié** du **maïs** (utiliser tout le maïs pour 4 personnes) de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire griller sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le **maïs** soit bien doré. (**CONSEIL** : Surveiller le maïs pour ne pas le brûler!)



### Terminer et servir

Séparer les grains de **riz** à la fourchette. Ajouter la **base de sauce tomate**, le **riz**, l'**ananas** et la **moitié** de la **coriandre** dans la casserole contenant le **porc** et les **légumes**. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les **ananas** soient bien chauds, de 2 à 4 minutes. **Saler et poivrer**, au goût. Répartir le **riz** dans les assiettes. Parsemer du **reste** de la **coriandre**. Servir avec les **quartiers de lime**.

**Le repas est prêt!**