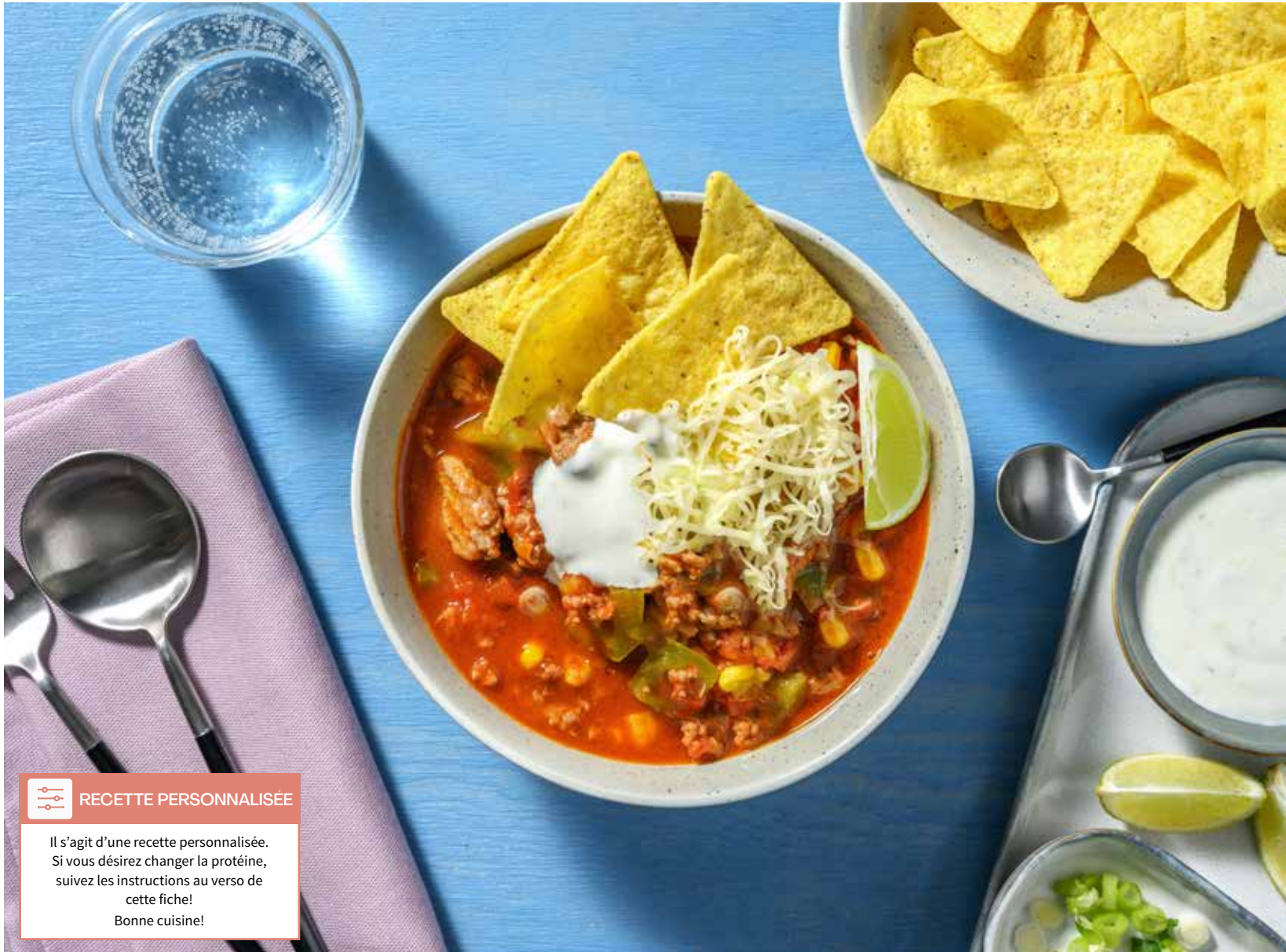


Ragoût de porc à la mexicaine

avec croustilles de maïs

Familiale

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Porc haché



Dinde hachée



Maïs en conserve



Assaisonnement mexicain



Poivron vert



Croustilles de maïs



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Cheddar, râpé



Lime



Crème sure



Ail



Oignon jaune

BONJOUR RAGOÛT DE PORC

Aussi appelé « pozole », ce ragoût traditionnel mexicain est typiquement fait à partir de maïs ou d'hominy!


D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, cuillère à rainures, zesteur, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
 Dinde hachée	250 g	500 g
Maïs en conserve	1 boîte	1 boîte
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poivron vert	200 g	400 g
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Lime	1	1
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Ail	3 g	6 g
Oignon jaune	56 g	113 g
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 le **poivron**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Égoutter, puis rincer le **maïs**. Sécher le **maïs** avec un essuie-tout. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes).




Faire cuire le ragoût

Dans la même casserole, ajouter les **tomates broyées**, le **porc** (incluant le liquide de cuisson ayant coulé dans l'assiette), **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé. Lorsque le **ragoût** bouillira, baisser à feu moyen-élevé. **Saler** et **poivrer**. Laisser mijoter de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaisse légèrement.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande casserole (ou une très grande poêle) à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire le **porc** de 4 à 5 minutes en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **porc** dans une assiette. Réserver.

**RECETTE PERSONNALISÉE**

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire de la même façon que la recette demande de faire cuire le **porc**.



Préparer la crème à la lime

Pendant que le **ragoût** cuit, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, **½ c. à soupe** de **jus de lime** et **¼ c. à thé** de **zeste de lime** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Faire cuire les légumes

Dans la même casserole, ajouter **½ c. à soupe** additionnelle d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **poivrons**, les **oignons** et le **maïs**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant souvent et en décollant les morceaux brunis au fond de la casserole, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent. Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et l'**ail**. **Saler** et **poivrer**. Remuer pour enrober les **légumes**.



Terminer et servir

Répartir le **ragoût** dans les bols. Parsemer de **fromage**. Couronner d'un soupçon de **crème à la lime**. Servir avec les **croustilles de maïs** et arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!