

Tacos de porc

avec salsa à la mangue et salade

Familiale

35 minutes



Porc haché



Assaisonnement mexicain



Oignon rouge, haché



Base pour sauce tomate



Purée d'ail



Tortillas de farine (15 cm [6 po])



Monterey Jack, râpé



Mangue rouge, hachée



Carotte, en julienne



Lime



Coriandre



Bébés épinards



Tomate Roma

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Le mélange parfait de piment, de cumin, d'ail, de paprika, d'origan et de chipotle!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon rouge, haché	113 g	226 g
Sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Mangue rouge, haché	170 g	340 g
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Lime	1	2
Coriandre	7 g	7 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Sucre*	1 ¾ c. à thé	3 ½ 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, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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

Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser la **lime**. Hacher finement la **coriandre**.



Préparer les condiments

Pendant que la **garniture au porc** cuit, ajouter dans un petit bol les **tomates**, la **mangue**, la **coriandre**, la **moitié** du **zeste de lime**, la **moitié** du **jus de lime** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : C'est votre salsa à la mangue!) Dans un autre petit bol, fouetter le **reste** du **zeste de lime**, le **reste** du **jus de lime**, **1 c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. (**REMARQUE** : C'est votre vinaigrette!)



Faire cuire les oignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.



Faire chauffer les tortillas

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



Faire cuire la garniture de porc

Ajouter le **porc** et la **purée d'ail** à la poêle contenant les **oignons**. Faire cuire le **porc** de 6 à 8 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Ajouter l'**assaisonnement mexicain**, la **base pour sauce tomate**, **2 c. à soupe** d'**eau** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit chaud.



Terminer et servir

Ajouter les **épinards** et la **carotte râpée** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Répartir le **fromage** sur les **tortillas**, puis ajouter la **garniture de porc** et la **salsa à la mangue**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!