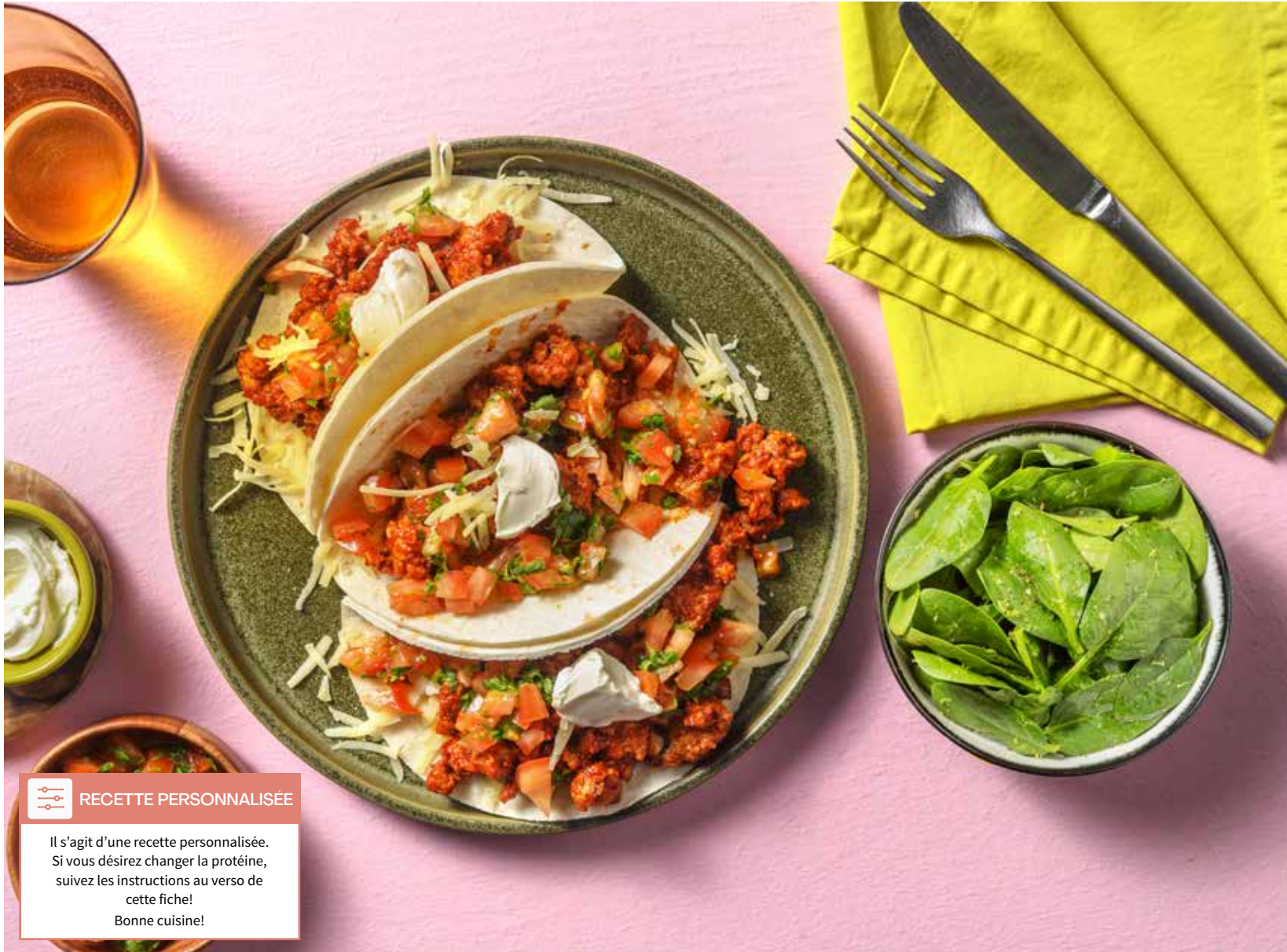


# Tacos de porc

avec salsa et salade

Familiale

35 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



Assaisonnement mexicain



Oignon rouge



Base pour sauce tomate



Gousses d'ail



Tortillas de farine (15 cm [6 po])



Monterey Jack, râpé



Lime



Coriandre



Bébés épinards



Tomate Roma



Crème sure

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
 Dinde hachée	250 g	500 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon rouge	113 g	226 g
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Monterey Jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Lime	1	2
Coriandre	7 g	7 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
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

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Préparer

Peler l'**oignon**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser la **lime**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher finement la **coriandre**.



## Préparer la salsa et la vinaigrette

Pendant que la **garniture au porc** cuit, ajouter dans un petit bol les **tomates**, 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!) Dans un grand bol, ajouter 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**, puis bien mélanger en fouettant. (**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 soient tendres.



## 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. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!)



## Faire cuire la garniture de porc

Ajouter le **porc** à la poêle contenant les **oignons**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Saler** et **poivrer**. Ajouter l'**ail**, 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). Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit chaud.

## RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**.



## Terminer et servir

Ajouter les **épinards** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Étendre la **crème sure** sur les **tortillas**, puis ajouter le **fromage**, la **garniture de porc** et la **salsa**. Servir la **salade d'épinards** en accompagnement.

## Le repas est prêt!