



# Chimichangas au porc effiloché

avec haricots, salsa à l'avocat, salade et crème sure

20 MIN



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus. Merci de votre compréhension. Bon appétit!



Porc effiloché



Tortillas de blé (30 cm)



Fromage monterey jack, râpé



Lime



Coriandre



Tomates raisins



Avocat



Oignon, haché



Mélange printanier



Haricots noirs



Maïs, en grains



Assaisonnement mexicain



Crème sure

### BONJOUR CHIMICHANGA!

*Nous rendons ce classique tex-mex un peu meilleur pour la santé en le cuisant au four plutôt que dans l'huile.*

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortir

Grande poêle antiadhésive, plaque à cuisson, grand bol, papier d'aluminium, passoire, fouet, cuillères à mesurer

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Porc effiloché	300 g	600 g
Tortillas de blé (30 cm)	2	4
Fromage monterey jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Lime	1	1
Coriandre	7 g	7 g
Tomates raisins	113 g	227 g
Avocat	1	1
Oignon, haché	56 g	113 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Haricots noirs	370 ml	370 ml
Maïs, en grains	56 g	113 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Crème sure	6 c. à table	9 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte.

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

### Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## 1. PRÉPARER LA GARNITURE

Égoutter et rincer les **haricots**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 1 à 2 min. Ajouter le **porc**, le **maïs**, les **haricots** et l'**assaisonnement mexicain**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le **porc** soit effiloché en plus petits morceaux et que la **garniture** soit chaude, de 3 à 4 min. \*\* **Poivrer**.



## 4. PRÉPARATION

Pendant que les **chimichangas** grillent, presser **la moitié de la lime** (utiliser toute la lime pour 4 pers), puis couper le reste en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, dénoyer et couper l'**avocat** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



## 2. ASSEMBLER LES CHIMICHANGAS

Disposer les **tortillas** sur une surface propre. Répartir la **garniture de porc** au centre des **tortillas**. Replier légèrement le bas des tortillas, replier légèrement les côtés, puis rouler. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, disposer les **chimichangas**, joint vers le bas. Saupoudrer de **fromage**.



## 3. GRILLER LES CHIMICHANGAS

Griller au **centre** du four, jusqu'à ce que le **fromage** soit fondu et que les **tortillas** soient chaudes, de 3 à 4 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



## 5. PRÉPARER LA SALADE

Dans un grand bol, fouetter le **jus de lime**, **1 c. à thé de sucre** et **2 c. à table d'huile** (doubler le sucre et l'huile pour 4 pers). Ajouter le **mélange printanier**, l'**avocat**, les **tomates** et la **coriandre**. **Saler et poivrer**. Bien mélanger.



## 6. FINIR ET SERVIR

Couper les **chimichangas** en deux. Répartir les **chimichangas** et la **salade** dans les assiettes. Couronner les **chimichangas** de **crème sure**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Le souper, c'est réglé!