



Nachos au porc effiloché avec salsa à l'avocat

FAMILIALE 20 minutes



Porc effiloché



Croustilles de maïs



Assaisonnement mexicain



Haricots noirs



Lime



Fromage mozzarella, râpé



Tomate Roma



Avocat



Ail



Oignons verts



Sauce BBQ



Crème sure



Oignon rouge, haché

BONJOUR SOIRÉE NACHO!

Les combinaisons possibles sont infinies avec ce plat prêt en seulement 20 minutes!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

2 plaques à cuisson, grand bol, petit bol, bol moyen, papier d'aluminium, passoire, microplane/zesteur

Ingrédients

	4 pers
Porc effiloché	600 g
Croustilles de maïs	340 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à table
Haricots noirs	398 ml
Lime	1
Fromage mozzarella, râpé	2 tasses
Tomate Roma	160 g
Avocat	1
Ail	6 g
Oignons verts	2
Sauce BBQ	4 c. à table
Crème sure	6 c. à table
Oignon rouge, haché	113 g
Sucre*	1 c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

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. PRÉPARATION

Égoutter, puis rincer les **haricots**. Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Zester et presser **la moitié** de la **lime**, puis couper **le reste** en quartiers. Émincer l'**oignon vert**. Peler et dénoyauter l'**avocat**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer l'**ail**.



4. PRÉPARER LA SALSA

Pendant que les **nachos** grillent, ajouter la **tomate**, l'**avocat**, l'**oignon**, **la moitié** de l'**ail**, **la moitié** du **jus de lime**, **1 c. à thé** de **sucre** et **1 c. à table** d'**huile** dans un bol moyen. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Réserver.



2. PRÉPARER LE PORC

Dans un grand bol, ajouter le **porc** et l'effiloche à l'aide des deux fourchettes. Ajouter la **sauce BBQ**, l'**assaisonnement mexicain** et les **haricots**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



5. PARFUMER LA CRÈME

Dans un petit bol, mélanger la **crème sure**, le **zeste de lime**, **le reste** du **jus de lime** et **le reste** de l'**ail**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



3. ASSEMBLER KES NACHOS

Répartir et les **croustilles de maïs** et le **porc effiloché** sur 2 plaques à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Saupoudrer de **fromage**. Cuire les **nachos** sur la grille du **centre** et du **haut** en les interchangeant à mi-cuisson jusqu'à ce que le **fromage** commence à brunir et que le **porc** soit chaud, de 6 à 7 min. **



6. FINIR ET SERVIR

Saupoudrer les **nachos** d'**oignons verts**. Répartir les **nachos** dans les assiettes. Couronner d'une touche de **crème** et servir avec la **salsa**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le souper, c'est réglé!