

Quesadillas au porc à la mexicaine

avec salsa de tomates et de poivrons

Familiale

25 à 35 minutes



Porc haché



Poivron



Tomate Roma



Lime



Tortillas de farine



Assaisonnement mexicain



Oignon jaune



Monterey Jack, râpé



Crème sure



Base de sauce tomate



Gousses d'ail



Coriandre

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

Les poivrons colorés sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne!

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Lime	1	1
Tortillas de farine	6	12
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon jaune	56 g	113 g
Monterey Jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Coriandre	7 g	7 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



Préparer la garniture à quesadillas

- Retirer la poêle du feu, puis transférer le **mélange de porc** dans un grand bol.
- Ajouter le **fromage**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Essuyer la poêle avec précaution.



Préparer la salsa et la crème à la lime

- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, le **jus de lime**, la **moitié** des **poivrons**, la **moitié** de la **coriandre**, **1 c. à soupe** d'oignons, **½ c. à thé** de sucre et **1 c. à soupe** d'huile (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime** et **½ c. à soupe** d'eau (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



Assembler les quesadillas

- Disposer les **tortillas** sur une surface propre.
- Étendre uniformément la **garniture de porc** sur la moitié de **chaque tortilla**. Replier les **tortillas** sur elles-mêmes par-dessus le mélange.
- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **3 quesadillas** à la poêle sèche. Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les **tortillas** soient dorées. Transférer les **quesadillas** dans une assiette.
- Réduire à feu moyen et répéter avec le **reste** des **quesadillas**.



Cuire le porc et les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'huile (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Défaire le **porc** en morceaux. Ajouter le **reste** des **oignons** et le **reste** des **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, l'**ail**, l'**assaisonnement mexicain** et **2 c. à soupe** d'eau (doubler la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** et les **légumes** soient enrobés.



Terminer et servir

- Couper les **quesadillas** en quartiers.
- Répartir les **quesadillas** dans les assiettes.
- Servir la **salsa de tomates et de poivrons** en accompagnement et la **crème à la lime** comme trempette.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!