

# Ragoût de porc à la mexicaine

avec croustilles de maïs

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



Concentré de  
bouillon de poulet



Crème sure



Maïs en grains



Assaisonnement  
mexicain



Poivron vert



Croustilles de maïs



Lime



Tomates broyées



Cheddar, râpé



Gousses d'ail

BONJOUR CROUSTILLES DE MAÏS

Ajoutez du croquant à votre ragoût en le parsemant de miettes de croustilles de maïs!

## D'abord

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

### Matériel requis

Cuillères à mesurer, zesteur, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Maïs en grains	113 g	227 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poivron vert	200 g	400 g
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Lime	1	1
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Gousses d'ail	1	2
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** 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, puis émincer ou presser l'**ail**.



### Cuire le ragoût

- Dans la même casserole, ajouter les **tomates broyées**, le **porc** (et son jus restant dans l'assiette), le **concentré de bouillon** et **¼ c. à thé de sucre** et **1 tasse d'eau** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **ragoût** épaississe légèrement.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



### Cuire le porc

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. **Saler** et **poivrer**.
- Réserver le **porc** dans une assiette.

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



### Préparer la crème à la lime

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, le **jus de lime** et **¼ c. à thé de zeste de lime** (doubler la qté pour 4 pers.).
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### Cuire les légumes

- Dans la même casserole, ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **maïs**, les **poivrons** et l'**ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent et en décollant les **morceaux brunis** dans le fond de la casserole, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent.
- Ajouter l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober les **légumes**.



### Terminer et servir

- Répartir le **ragoût** dans les bols.
- Couronner d'un **soupçon de crème à la lime** et parsemer de **fromage**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.
- Servir les **croustilles de maïs** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!