

Ragoût de porc à la mexicaine

avec croustilles de maïs

Familiale

35 Minutes



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!



BONJOUR RAGOÛT DE PORC!

Aussi appelé « pozole », ce ragoût traditionnel mexicain est typiquement fait à partir de maïs ou d'hominy.

Commencer ici

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Pas de presse-ail? Pas de souci! Disposer les gousses d'ail sur une planche à découper et les écraser fermement avec le plat d'un couteau de chef. Hacher finement l'ail écrasé.

Sortir

Tasses à mesurer, petit bol, cuillères à mesurer, essuie-tout, zesteur, presse-ail, grande casserole

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de porc	285 g	570 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Coriandre	7 g	14 g
Mais, en grains	113 g	227 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Poivron vert	200 g	200 g
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Lime	1	1
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Fromage mozzarella, râpé	¼ tasse	½ tasse
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Paprika fumé	1 ½ c. à thé	1 ½ c. à thé
Ail	6 g	12 g
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



Préparation

Hacher grossièrement la **coriandre**. Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 5 cm (2 po).



Mijoter le ragoût

Dans la même casserole, ajouter les **tomates broyées**, le **maïs**, le **porc** et son **jus** (ayant coulé dans l'assiette), le **concentré de bouillon** et **½ tasse** d'eau (doubler pour 4 pers). Porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen-doux. **Saler** et **poivrer**. Mijoter, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement, de 5 à 6 min.



Cuire le porc

Dans une grande casserole (ou une très grande poêle) à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis le **porc**. Cuire jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 1 à 2 min par côté. ** Réserver dans une assiette. (NOTE : pour 4 pers, cuire le porc en 2 étapes en utilisant 1 c. à table d'huile chaque fois.)



Parfumer le crème

Pendant que le **ragoût** cuit, mélanger la **crème sure**, le **jus de lime** et **¼ c. à thé** de **zeste de lime** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**.



Cuire les légumes

Dans la même casserole, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (même quantité pour 4 pers), puis les **poivrons**, l'**ail** et la **moitié** de la **coriandre**. Cuire en remuant souvent et en dégageant les morceaux collés au fond de la poêle jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter l'**assaisonnement mexicain** et le **paprika fumé**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



Finir et servir

Répartir le **ragoût** dans les bols. Saupoudrer de **fromage** et **du reste** de **coriandre**, puis couronner de **crème à la lime**. Servir avec les **croustilles de maïs** et arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le souper, c'est réglé!