

Ragoût de porc à la mexicaine

avec croustilles de maïs

Familiale

30 minutes



Porc haché



Concentré de bouillon de légumes



Mais en grains



Assaisonnement mexicain



Poivron vert



Croustilles de maïs



Tomates broyées



Mozzarella, râpée



Lime



Crème sure



Oignons verts

BONJOUR RAGOÛT DE PORC

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

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
Concentré de bouillon de légumes	1	2
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
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Lime	1	1
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Oignons verts	2	4
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer

Émincer les **oignons verts**. Éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester et presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



Faire cuire le ragoût

Dans la même casserole, ajouter les **tomates broyées**, le **porc** et son **jus** (ayant coulé dans l'assiette), le **concentré de bouillon** et **¼ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bouillira, baisser à feu moyen-élevé. **Saler** et **poivrer**. Laisser mijoter de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le mélange épaisse légèrement.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande casserole (ou une très grande poêle) à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire le **porc** en le défaisant à l'aide d'une cuillère, jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit, de 3 à 4 minutes.** Réserver dans une assiette.



Préparer la crème à la lime

Pendant que le **ragoût** cuit, mélanger dans un petit bol la **crème sure**, le **jus de lime** et **¼ c. à thé** de **zeste de lime** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**.



Faire cuire les légumes

Dans la même casserole, ajouter **1 c. à soupe** additionnelle d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **poivron** et le **maïs**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant souvent et en décollant les **morceaux brunis** au fond de la casserole, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent. Ajouter l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



Terminer et servir

Répartir le **ragoût** dans les bols. Parsemer de **fromage** et d'**oignons verts**. Couronner d'un soupçon de **crème à la lime**. Servir avec les **croustilles de maïs** et arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!