

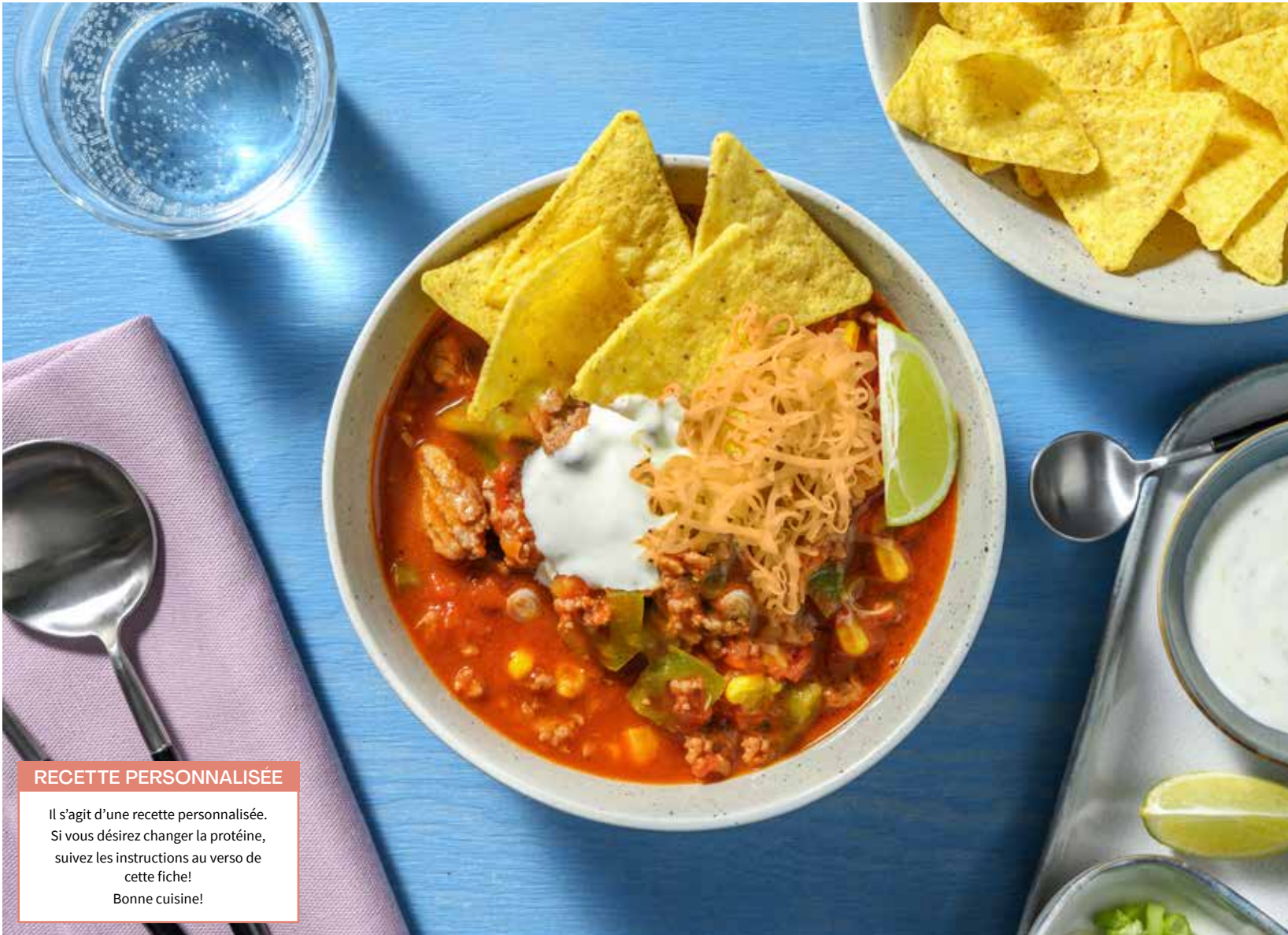
# Ragoût de porc à la mexicaine

avec croustilles de maïs

Familiale

Épicée (au goût)

30 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



Maïs en grains



Assaisonnement  
mexicain



Poivron vert



Croustilles de maïs



Tomates broyées



Cheddar, râpé



Lime



Crème sure



Sel d'ail



Oignon jaune



Poudre de chipotle

## 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.

**Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 (doubler la qté pour 4 pers.):**

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Relevé: ½ c. à thé
- Très relevé : 1 c. à thé

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, cuillère à rainures, 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
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	796 ml
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Lime	1	1
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon jaune	56 g	113 g
Poudre de chipotle 🌶️	½ c. à thé	¼ 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 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 l'**oignon**, puis couper la **moitié** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).



## Cuire le ragoût

- Dans la même casserole, ajouter les **tomates broyées**, le **porc** (incluant son **jus** ayant coulé dans l'assiette) et **¼ tasse** d'**eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen-élevé.
- Laisser mijoter de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement, en remuant à l'occasion.
- **Salier** et **poivrer**, au goût.



## Cuire le porc

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. (**REMARQUE**: Il est aussi possible d'utiliser une très grande poêle antiadhésive.)
- 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, ou jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, réserver le **porc** dans une assiette.

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



## Faire la crème à la lime

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, **½ c. à soupe** de **jus de lime** et **¼ c. à thé** de **zeste de lime** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## Cuire les légumes

- Dans la même casserole, ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **poivrons**, les **oignons** et le **maïs**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent, en remuant souvent et en décollant les morceaux brunis au fond de la casserole.
- Ajouter l'**assaisonnement mexicain**, le **sel d'ail** et **½ c. à thé** de **poudre de chipotle**. (**REMARQUE**: Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Remuer pour enrober les **légumes**.



## Terminer et servir

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

**Le souper, c'est réglé!**