

Tacos de porc

avec pico de gallo, avocat et mélange printanier

Familiale

35 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.
À vos casseroles!



Porc haché



Assaisonnement mexicain



Oignon rouge, haché



Sauce tomate



Ail



Tortillas de farine



(15 cm [6 po])
Monterey Jack, râpé



Avocat



Tomates Roma



Lime



Coriandre



Mélange printanier

D'ABORD

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, 2 petits bols, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, presse-ail

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon rouge, haché	56 g	113 g
Sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ail	6 g	12 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Avocat	1	1
Tomates Roma	80 g	160 g
Lime	1	2
Coriandre	7 g	7 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Sucre*	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
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).

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

Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser la **lime**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher finement la **coriandre**. Peler, dénoyauter et couper l'**avocat** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Préparer les condiments

Entre-temps, dans un petit bol, mélanger les morceaux de **tomate**, la **coriandre**, la **moitié** du **zeste de lime** et la **moitié** du **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**. Réserver. (**REMARQUE** : C'est votre pico de gallo!) Dans un autre petit bol, fouetter le **reste** du **zeste de lime**, le **reste** du **jus de lime**, **1 c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Réserver. (**REMARQUE** : C'est votre vinaigrette!)



Faire cuire les oignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 minutes.



Faire chauffer les tortillas

Empiler les **tortillas** et les envelopper d'essuie-tout. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire 2 piles de 6 tortillas chacune.) Faire chauffer les **tortillas** au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples, pendant 1 minute. (**REMARQUE** : Cette étape est facultative.)



Faire cuire la garniture

Dans la poêle contenant les **oignons**, ajouter le **porc**, l'**ail** et l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire le **porc** en le défaisant en plus petits morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 6 à 8 minutes.** Ajouter la **sauce tomate** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit chaud, de 1 à 2 minutes.



Terminer et servir

Dans un grand bol, ajouter le **mélange printanier** et les morceaux d'**avocat**. Arroser de la **vinaigrette**, au goût. Bien mélanger. Répartir le **fromage** sur les **tortillas**, puis ajouter la garniture de **porc** et le **pico de gallo**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!