

Tacos de porc

avec pico de gallo, avocat et mélange printanier

Familiale

35 minutes



Porc haché



Assaisonnement mexicain



Oignon rouge



Sauce tomate



Ail



Tortillas de farine (15 cm [6 po])



Monterey Jack, râpé



Avocat



Tomates Roma



Lime



Coriandre



Mélange printanier

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Le mélange parfait de piment, de cumin, d'ail, de paprika, d'origan et de chipotle!

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

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|------------------------------------|--------------|--------------|
| Porc haché | 250 g | 500 g |
| Assaisonnement mexicain | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Oignon rouge | 113 g | 226 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

Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis le couper en dés. 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

Pendant que le **porc** cuit, mélanger dans un petit bol 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 morceaux d'**oignon**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout ramollisse, 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 de porc

Dans la poêle contenant les **oignons**, ajouter le **porc**, l'**ail** et l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire le **porc** en le défaisant en 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.



Assembler la salade 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!