

# Tacos de porc

avec pico de gallo, avocat et mélange printanier

Familiale

35 minutes



Porc haché



Dinde hachée



Assaisonnement mexicain



Oignon rouge



Sauce tomate



Ail



Tortillas de farine (15 cm [6 po])



Monterey Jack, râpé



Avocat



Tomates Roma



Lime



Coriandre



Mélange printanier



## 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!

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
 Dinde hachée	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	2
Tomates Roma	160 g	320 g
Lime	1	2
Coriandre	7 g	14 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** et le couper en deux, puis en morceaux de 0,5 cm (¼ po). 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, dénoyer et couper l'**avocat** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



## Préparer les condiments

Pendant que la **garniture** cuit, mélanger dans un petit bol les **tomates**, la **coriandre**, la **moitié** du **zeste de lime** et la **moitié** du **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**. (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 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 de porc

Ajouter le **porc**, l'**ail** et l'**assaisonnement mexicain** à la poêle contenant les **oignons**. 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). Poursuivre la cuisson en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit chaud, de 1 à 2 minutes.



## RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi la **dinde hachée**, la faire cuire de la même façon que la recette demande de faire cuire le **porc haché**.



## Terminer et servir

Ajouter le **mélange printanier** et l'**avocat** dans un grand bol. 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!