

# Tacos au porc à la mexicaine

avec maïs, salade d'ananas et sauce baja crémeuse

Rapido

25 minutes



Porc haché



Tortillas de farine  
(15 cm [6 po])



Assaisonnement  
mexicain



Miel



Ananas



Salade de chou



Maïs en conserve



Mayonnaise



Lime



Crème sure



Feta, émietté

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

## D'abord

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

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, tamis

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ananas	95 g	190 g
Salade de chou	170 g	340 g
Maïs en conserve	½ boîte	1 boîte
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lime	1	1
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Préparer

Couper les **ananas** 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. Égoutter, puis rincer le **maïs**.



## Faire chauffer les tortillas

Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!)



## Préparer la salade d'ananas

Dans un grand bol, ajouter le **miel**, le **jus de lime** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis mélanger au fouet. Ajouter la **salade de chou** et les **ananas**, puis bien mélanger.



## Préparer la sauce baja

Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, le **zeste de lime** et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



## Faire cuire le porc et le maïs

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire le **porc** en le défilant en morceaux. Incorporer la **moitié** du **maïs** (utiliser tout le maïs pour 4 personnes). Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée\*\*. Ajouter l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



## Terminer et servir

Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir du **mélange de porc et de maïs** et de **salade d'ananas**. Verser un **filet** de **sauce baja** sur les **tacos**. Parsemer de **feta**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Le repas est prêt!