

Tacos au porc et au poblano grillé

avec salsa et Monterey Jack

Rapido

Épicée

25 minutes



Porc haché



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Petites tomates



Piment poblano



Épices à enchilada



Coriandre



Monterey Jack, râpé



Salsa de tomates



Mélange printanier



Lime



Poudre d'ail

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, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Petites tomates	113 g	227 g
Piment poblano 🌶️	160 g	320 g
Épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Coriandre	7 g	7 g
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Salsa de tomates	½ tasse	1 tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Lime	1	2
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Faire griller le poblano

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, évider, puis couper le **poblano** en morceaux de 1,25 cm (½ po), en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)
- Ajouter les **poblanos** à la poêle sèche et chaude. Faire cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion ou jusqu'à ce qu'ils soient doré foncé.
- Réserver les **poblanos** dans une assiette.



Faire la vinaigrette

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **jus de lime**, **1 ½ c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.).
- **Saler et poivrer**, au goût, puis mélanger en fouettant.



Préparer

- Couper les **tomates** en deux.
- Presser la **moitié** de la **lime**, puis couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



Faire chauffer les tortillas

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



Faire cuire la garniture de porc

- Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis le **porc**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**.
- Ajouter les **poblanos**. Saupoudrer de la **poudre d'ail** et des **épices à enchilada**, puis **poivrer**. Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- Ajouter la **salsa**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent. **Saler et poivrer**, au goût.



Terminer et servir

- Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier** au grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.
- Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Remplir de **garniture de porc**.
- Parsemer de **fromage** et de **coriandre**. Arroser les **tacos** du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!