

Tacos au porc et aux poblanos grillés

avec chou mariné et Monterey Jack

Épicée

Rapido

25 minutes



Porc haché



Tortillas de farine



Chou rouge, émincé



Piment poblano



Mélange d'épices à enchilada



Monterey Jack, râpé



Sauce au chipotle



Oignon, haché



Vinaigre de vin blanc



Coriandre



Sel d'ail



Crème sure

BONJOUR PIMENTS POBLANO

Une fois séchés, ces piments mexicains s'appellent piments ancho!

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	6	12
Chou rouge, émincé	113 g	226 g
Piment poblano 🌶️	160 g	320 g
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Sauce au chipotle 🌶️	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter @HelloFreshCA



1 Griller les poblanos

- 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. Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient doré foncé par endroits.
- Transférer dans une assiette.



4 Cuire la garniture de porc

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc** et les **oignons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Poivrer**.
- Ajouter les **poblanos**, le **mélange d'épices à enchilada** et le **sel d'ail**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter la **sauce au chipotle** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Continuer à cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que le **mélange de porc** soit enrobé. **Saler** et **poivrer**, au goût.



2 Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement la **coriandre**.



5 Chauffer les tortillas

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout.
- Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**REMARQUE** : Cette étape est facultative.)



3 Mariner le chou

- Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **1 c. à thé d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.), jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Ajouter le **chou** et la **coriandre**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



6 Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir de **chou mariné** et de **garniture de porc**.
- Parsemer de **fromage** et couronner d'**un soupçon de crème sure**.

Le souper, c'est réglé!