

Tacos au porc et aux poivrons

avec crème à la lime et salsa fresca

Épicée (au goût) 30 minutes



Porc haché



Tortillas de farine



Tomate Roma



Poivron



Oignon jaune



Lime



Cheddar, râpé



Assaisonnement mexicain



Poudre de chipotle



Crème sure

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

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

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 :

- Doux : 1/8 c. à thé
- Moyen : 1/4 c. à thé
- Épicé : 1/2 c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Tomate Roma	160 g	320 g
Poivron	160 g	320 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Lime	1	1
Cheddar, râpé	1/2 tasse	1 tasse
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poudre de chipotle 🌶️	1/8 c. à thé	1/8 c. à thé
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sucre*	1/2 c. à thé	1 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 Pinterest @HelloFreshCA



Rôtir les légumes

- Évider, puis couper le **poivron** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson, ajouter les **poivrons**, les **trois quarts** des **oignons**, la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**, **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et **1/8 c. à thé** de **poudre de chipotle**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. **Poivrer**, au goût.



Préparer la salsa fresca

- Entre-temps, zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Hacher finement le **reste** de l'**oignon**.
- Dans un petit bol, ajouter les **tomates**, les **oignons hachés**, **1/2 c. à thé** de **sucre**, **1/2 c. à soupe** de **jus de lime** et **1/2 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Chauffer les tortillas

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium et les placer dans le **haut** du four. Chauffer de 4 à 5 min. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)



Préparer la crème à la lime

- Dans un autre petit bol, ajouter la **crème sure** et le **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Terminer et servir

- Garnir les **tortillas** de **porc** et de **légumes**, puis napper de **salsa fresca**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème à la lime** et parsemer de **fromage**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!