

Tacos au porc et poivrons

avec crème à la lime et salsa fresca

Épicée (au goût) 30 minutes



Porc haché



Tortillas de farine



Tomate Roma



Poivron



Oignon rouge



Lime



Feta, émietté



Assaisonnement mexicain



Poudre de chipotle



Crème sure

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Fumé, sucré et épicé réunis pour une parfaite saveur tex-mex!

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 : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ 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 rouge	113 g	226 g
Lime	1	1
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poudre de chipotle 🌶️	½ c. à thé	½ c. à thé
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 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 rôtir les légumes

- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** et le **trois quarts** des **oignons** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). Saupoudrer de la **moitié de l'assaisonnement mexicain** et de **½ c. à thé de poudre de chipotle**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Faire rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min ou jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres, en remuant à mi-cuisson.



Faire cuire le porc

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ 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**.
- Égoutter avec précaution l'excédent de gras et le jeter.
- Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent. **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 (¼ po).
- Hacher finement le **reste** de l'**oignon**.
- Dans un petit bol, ajouter les **tomates**, les **oignons hachés**, **½ c. à thé de sucre**, **½ c. à soupe de jus de lime** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Faire chauffer les tortillas

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



Faire la crème à la lime

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



Terminer et servir

- Remplir les **tortillas** de **porc** et de **légumes**, puis garnir de **salsa fresca**.
- Couronner d'un **souffçon** de **crème à la lime** et parsemer de **feta**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!