

Tacos au porc grillé

avec salade de haricots noirs et de maïs

Grillade

35 minutes



Côtelettes de porc,
déossées



Assaisonnement
mexicain



Gousses d'ail



Ananas



Tortillas de farine



Guacamole



Haricots noirs



Lime



Maïs en conserve



Tomate Roma

BONJOUR ANANAS

Ce fruit ajoute une touche sucrée et juteuse aux plats salés!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement le gril.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, papier d'aluminium, grand bol, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Ananas	95 g	190 g
Tortillas de farine	6	12
Guacamole	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Haricots noirs	370 ml	740 ml
Lime	1	2
Maïs en conserve	½ boîte	1 boîte
Tomate Roma	80 g	160 g
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 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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 la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Égoutter, puis rincer les **haricots noirs**.
- Égoutter, puis rincer le **maïs**. Sécher le **maïs** avec un essuie-tout.



Faire griller le porc et l'ananas

- Disposer le **porc** d'un côté du gril.
- Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 5 à 6 min par côté ou jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, en retournant une fois**.
- Entre-temps, ajouter l'**ananas** de l'autre côté du gril.
- Fermer le couvercle et faire griller l'**ananas** de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que des marques de grillade apparaissent sur tous les côtés.



Faire mariner le porc et l'ananas

- Sécher le **porc** avec un essuie-tout.
- Dans un grand bol, ajouter le **porc**, l'**ananas**, l'**assaisonnement mexicain**, **1 c. à thé d'ail**, **1 c. à soupe d'huile** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quant. pour 4 pers.).
- **Poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.



Faire chauffer les tortillas

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium.
- Placer la **pochette** contenant les **tortillas** sur le gril, à côté du **porc**.
- Faire griller de 5 à 6 min ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes, en retournant une fois.
- Retirer la **pochette** du gril et la réserver.



Faire la salade de haricots noirs et de maïs

- Dans un bol moyen, ajouter les **haricots**, le **maïs**, les **tomates**, le **jus de lime**, **½ c. à soupe d'huile**, **¼ c. à thé d'ail**, **¼ c. à thé de sucre** et **½ c. à thé de sel** (doubler les quant. pour 4 pers.).
- **Poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Trancher le **porc** finement.
- Trancher l'**ananas** finement.
- Répartir les **tortillas** dans les assiettes, puis garnir de **porc**, d'**ananas** et de **guacamole**.
- Servir la **salade de haricots noirs et de maïs** en accompagnement.
- Arroser les **tacos** du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!