



# Tacos au porc

avec pico de gallo, avocat et mélange printanier

**FAMILIALE** 35 minutes



Porc haché



Assaisonnement mexicain



Oignon rouge, haché



Sauce tomate



Ail



Tortillas de blé



Fromage Monterey Jack, râpé



Avocat



Tomate Roma



Lime



Coriandre



Mélange printanier

**BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN!**

*Un savoureux mélange de piment, de cumin, d'ail, de paprika, d'origan et de chipotle*



# Bon départ

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

## Sortez

Presse-ail, grand bol, cuillères à mesurer, essuie-tout, 2 petits bols, fouet, zesteur, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

|                             | 4 pers       |
|-----------------------------|--------------|
| Porc haché                  | 500 g        |
| Assaisonnement mexicain     | 2 c. à table |
| Oignon rouge, haché         | 113 g        |
| Sauce tomate                | ¼ tasse      |
| Ail                         | 12 g         |
| Tortillas de blé            | 12           |
| Fromage Monterey Jack, râpé | 1 tasse      |
| Avocat                      | 1            |
| Tomate Roma                 | 160 g        |
| Lime                        | 2            |
| Coriandre                   | 7 g          |
| Mélange printanier          | 113 g        |
| Sucre*                      | 3 c. à thé   |
| Huile*                      |              |
| Sel et poivre*              |              |

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

## Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## 1. PRÉPARATION

Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser les **limes**. Hacher finement la **coriandre**. Peler et dénoyauter l'**avocat**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



## 4. PRÉPARER LES CONDIMENTS

Pendant que la **garniture** cuit, mélanger les **tomates**, la **coriandre**, la **moitié** du **zeste de lime** et la **moitié** du **jus de lime** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**. Réserver. (**NOTE**: voilà le pico de gallo!) Fouetter le **reste** du **zeste de lime**, le **reste** du **jus de lime**, **2 c. à thé** de **sucre** et **2 c. à table** d'**huile** dans un autre petit bol. **Saler** et **poivrer**. Réserver. (**NOTE**: voilà la vinaigrette!)



## 2. CUIRE LES OIGNONS

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** **huile**, puis les **oignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min.



## 5. RÉCHAUFFER LES TORTILLAS

Envelopper les **tortillas** dans des essuie-tout. Chauffer au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient souples, environ 1 min.



## 3. CUIRE LA GARNITURE

Dans la même poêle, ajouter le **porc**, l'**ail** et l'**assaisonnement mexicain**. Cuire le **porc** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 6 à 8 min. **\*\*** Ajouter la **sauce tomate** et **1 c. à thé** de **sucre**. Cuire en remuant souvent pour réchauffer le tout, de 1 à 2 min.



## 6. FINIR ET SERVIR

Ajouter le **mélange printanier** et l'**avocat** au grand bol. Napper de la quantité désirée de **vinaigrette**. Bien mélanger. Garnir les **tortillas** de **fromage**, de **porc** et de **pico de gallo**. Servir avec la **salade**.

## Le souper, c'est réglé!