

Tacos de porc façon Sud-Ouest avec salsa tomate-lime et cheddar

35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Porc haché



Oignon rouge



Poivron



Assaisonnement sud-ouest



Lime



Tomates raisins



Coriandre



Fromage cheddar, râpé



Crème sure



Mini concombre



Mélange printanier



Tortillas de blé

BONJOUR POIVRON!

Les poivrons colorés sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne.

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425°F.
- Laver et sécher tous les aliments.

À sortir

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 Person	4 Person
Porc haché	250 g	500 g
Oignon rouge	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Assaisonnement sud-ouest	1 c. à table	2 c. à table
Lime	1	1
Tomates raisins	113 g	227 g
Coriandre	7 g	14 g
Fromage cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Mini concombre	66 g	132 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Tortillas de blé	6	12
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		

Sel et poivre*

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71°C/160°F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-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



Rôtir les légumes

Évider le **poivron**, puis le couper en lanières fines. Peler l'**oignon rouge**, puis le couper en tranches. Hacher finement **1 c. à table** de d'**oignons** (doubler pour 4 pers). Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** et **le reste** de des **oignons** de **1 c. à table** de d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié** de la du **mélange d'épices Sud-Ouest**. **Saler et poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 15 à 17 min.



Cuire le porc

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif, ajouter **½ c. à table** de d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **porc** et **le reste** de des **épices Sud-Ouest**. Cuire le **porc** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min.**



Préparer la salsa

Pendant que les **légumes** rôtissent, zesteur, puis presser la **lime**. Hacher grossièrement la **coriandre**. Couper les **tomates** en deux. Dans un bol moyen, combiner les **oignons hachés**, les **tomates**, la **coriandre**, **1 c. à table** de de **jus de lime** et **1 c. à table** de d'**huile** (doubler le jus de lime et l'huile pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Réserver.



Réchauffer les tortillas et préparer la salade

Pendant que le **porc** cuit, envelopper **la moitié** de la des **tortillas** dans du papier d'aluminium, puis répéter avec **le reste** de des **tortillas**. Chauffer sur la grille du **bas** du four jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples, de 5 à 6 min. Couper le **concombre** en tranches minces. Dans un grand bol, fouetter **le reste** de du **jus de lime**, **1 c. à table** de d'**huile** et **¼ c. à thé** de de **sucre** (doubler l'huile et le sucre pour 4 pers). Ajouter le **mélange printanier** et le **concombre**. Bien mélanger.



Parfumer la crème

Dans un petit bol, mélanger la **crème sure** et le **zeste de lime**. **Saler et poivrer**. Réserver.



Finir et servir

Remplir **chaque tortilla** de **porc** et de **légumes**. Couronner de **salsa**, de **crème à la lime** et de **fromage**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!