

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

Rapido

35 minutes



Porc haché



Oignon, tranché



Poivron



Mélange d'épices
sud-ouest



Lime



Petites tomates



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.

D'ABORD

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

Matériel requis

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, tranché	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à table	2 c. à table
Lime	1	2
Petites tomates	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*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

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. Hacher finement **1 c. à table d'oignon** (doubler la quantité pour 4 personnes). Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** et l'**oignon** de **1 c. à table** de d'huile (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié 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.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc** et le **reste du mélange d'épices Sud-Ouest**. Faire cuire le **porc** de 4 à 5 minutes en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée.**



Préparer la salsa

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



Réchauffer les tortillas et préparer la salade

Pendant que le **porc** cuit, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium. Faire 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** du **jus de lime**, **1 c. à table** d'huile et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler l'huile et le sucre pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier** et le **concombre**. Bien mélanger.



Préparer 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**. Garnir de **salsa**, de **crème à la lime** et de **fromage**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!