

Tacos de porc façon sud-ouest avec salsa aux tomates et cheddar

30 minutes



Porc haché



Oignon, tranché



Poivron



Mélange d'épices
sud-ouest



Lime



Tomate Roma



Cheddar, râpé



Crème sure



Bébés épinards



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Salsa aux tomates

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

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

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Oignon, tranché	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Mélange d'épices sud-ouest	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lime	1	1
Tomate Roma	80 g	160 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Salsa aux tomates	1 tasse	2 tasses
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 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

    @HelloFreshCA



1 Préparer et faire rôtir les légumes

Évider le **poivron**, puis le couper en lanières de 0,5 cm (¼ po). Hacher **1 c. à soupe d'oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (doubler la quantité pour 4 personnes). Réserver les **oignons hachés** pour l'étape 4. Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** et les **oignons tranchés de 1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié du mélange d'épices sud-ouest**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 15 à 17 minutes, jusqu'à ce que les **légumes** aient ramolli.



4 Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc** et les **oignons hachés**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement l'excès de gras et le jeter. Ajouter le **reste du mélange d'épices sud-ouest**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler et poivrer**.



2 Terminer la préparation

Pendant que les **légumes** rôtissent, zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



5 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 **haut** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!) Dans un grand bol, fouetter **½ c. à soupe de jus de lime, 1 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **épinards** et les **tomates**. Remuer pour enrober.



3 Préparer la crème à la lime

Dans un petit bol, ajouter la **crème sure, 1 c. à thé de jus de lime** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **zeste de lime**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



6 Terminer et servir

Remplir les **tortillas** de **porc** et de **légumes rôtis**. Garnir de **salsa**, de **crème à la lime** et de **fromage**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!