

Tacos de rue mexicains au porc

avec légumes grillés et crème à la lime

Rapide

Épicée

25 minutes



Porc haché



Tortillas de farine



Maïs en conserve



Poivron vert



Jalapeño



Oignon, haché



Assaisonnement mexicain



Purée d'ail



Coriandre



Lime



Crème sure

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

D'ABORD

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Râpe à zester/zesteur, cuillères à mesurer, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Maïs en conserve	56 g	113 g
Poivron vert	200 g	400 g
Jalapeno 🌶️	1	2
Oignon, haché	113 g	227 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Lime	1	2
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
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 en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer

Zester et presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Hacher grossièrement le **coriandre**. Évider le **poivron vert**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Égoutter et rincer le **maïs**, puis le sécher avec un essuie-tout. Évider le **jalapeno** en retirant les **graines** pour un goût plus doux, puis le hacher finement. (**REMARQUE** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



Faire cuire le porc

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement italien**, puis **saler et poivrer**. Faire cuire le **porc** de 3 à 4 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



Faire griller les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Dans la poêle sèche, ajouter les morceaux d'**oignon**, de **poivron vert** et de **jalapeno** et le **quart** du **maïs** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient bien dorés. (**REMARQUE** : Faire cuire par étapes pour 4 personnes.) Réserver les **légumes** dans une assiette.



Terminer la garniture de tacos

Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter la **purée d'ail**, les **légumes grillés** et le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme et que les **légumes** soient bien chauds. **Saler et poivrer**.



Préparer la crème à la lime

Pendant que les **légumes** grillent, mélanger dans un petit bol la **crème sure**, le **zeste de lime** et le **jus de lime**. **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples, pendant 1 minute. (**REMARQUE** : Cette étape est facultative.) Répartir les **tortillas** dans les assiettes, puis remplir de la **garniture de tacos**. Couronner d'un soupçon de **crème à la lime**. Parsemer de **coriandre** et servir avec des **quartiers de lime**.

Le repas est prêt!