



# Tacos mexicains au porc

avec maïs sucré et crème à la lime

VARIÉTÉ 30 minutes



-  Lanières de porc
-  Ail
-  Lime
-  Coriandre
-  Assaisonnement mexicain
-  Échalote
-  Jalapeño
-  Maïs en grains
-  Tortillas de blé
-  Crème sure
-  Poivron vert

### BONJOUR JALAPEÑO!

Ces petits piments forts appartiennent à la famille des Solanacées.



# Bon départ

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler pour 4 pers):

- Doux: ½ c. à table
- Moyen: 1 c. à table
- Épicé: 1 ½ c. à table
- Très épicé: 2 c. à table

## Sortez

Presse-ail, essuie-tout, petit bol, zesteur, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de porc	340 g	680 g
Ail	6 g	12 g
Lime	1	2
Coriandre	7 g	14 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Échalote	50 g	100 g
Jalapeño 🌶️	1	2
Maïs en grains	56 g	113 g
Tortillas de blé	6	12
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Poivron vert	200 g	400 g
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 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



## 1. PRÉPARATION

Zester la **lime**, puis la couper en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**. Évider les **poivrons**, puis les couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler les **échalotes**, puis couper en lanières de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher finement le **jalapeño**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**NOTE**: il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine à cette étape!) Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis **saler**.



## 4. AJOUTER LES LÉGUMES

Dans la même poêle, ajouter les **légumes grillés** et l'**ail**. Cuire en remuant souvent, de 1 à 2 min. **Saler** et **poivrer**.



## 2. NOIRCIR LES LÉGUMES

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter les **poivrons**, le **maïs**, les **échalotes** et **2 c. à table** de **jalapeño** (doubler pour 4 pers). (**NOTE**: se référer à la section Bon départ pour le niveau d'épice.) Cuire en remuant une fois ou deux jusqu'à ce que les **légumes** « noircissent » (soient brun doré foncé), de 4 à 5 min. Réserver dans une assiette.



## 5. PRÉPARER LA CRÈME ET RÉCHAUFFER LES TORTILLAS

Pendant que les **légumes** cuisent, mélanger la **crème sure**, le **zeste de lime** et la **moitié** de la **coriandre** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**. Envelopper les **tortillas** dans des essuie-tout. Chauffer au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient souples, 1 min.



## 3. CUIRE LE PORC

Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **porc** et l'**assaisonnement mexicain**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 3 à 4 min. **\*\*** (**NOTE**: cuire en 2 étapes pour 4 pers, en utilisant 1 c. à table d'huile chaque fois.)



## 6. FINIR ET SERVIR

Garnir les **tortillas** de **porc**. Couronner d'une touche de **crème à la lime** et saupoudrer du **reste de coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Le souper, c'est réglé!