



Piments farcis au porc

avec salade et crème à la lime

Repas futé

35 minutes

Changer



Chorizo,
sans boyau
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca



Porc haché
250 g | 500 g



Piment fort
1 | 2



Mélange d'épices
à enchilada
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Base de sauce
tomate
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Lime
1 | 2



Mélange
printanier
56 g | 113 g



Monterey Jack,
râpé
½ tasse | 1 tasse



Mirepoix
113 g | 227 g



Petites tomates
113 g | 227 g



Crème sure
1 | 2



Concentré de
bouillon de
poulet
1 | 2

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Commencer la garniture

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

🔄 [Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **mirepoix**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Ajouter le **porc** et les **épices à enchilada**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Salier et poivrer**.

2



Préparer

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Zester, puis presser la **lime** au-dessus d'un grand bol. Réserver.
- Couper les **piments forts** en deux sur la longueur, puis évider chaque moitié pour former des bols (laisser les tiges).
- Disposer les **piments**, côté coupé vers le bas, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **piments** soient légèrement tendres.

3



Terminer la garniture

- Entre-temps, ajouter la **base de sauce tomate**, le **concentré de bouillon de poulet** et **½ tasse** (1 tasse) d'**eau** dans la poêle contenant la **viande**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que la **sauce** épaississe légèrement.
- Réserver.
- **Salier et poivrer**, au goût.

4



Farcir les piments

- Retirer les **piments** du four avec précaution et les retourner, côté coupé vers le haut.
- Répartir le **mélange de porc** dans les **moitiés** de **piments forts**, puis parsemer de **fromage**.
- Remettre les **piments farcis** au centre du four et griller de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

5



Assembler la salade

- Dans le grand bol contenant le **jus de lime**, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. Bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**, puis bien mélanger.
- **Salier et poivrer**.

6



Terminer et servir

- Dans un petit bol, ajouter le **zeste de lime** et la **crème sure**. **Salier et poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir les **piments forts farcis** et la **salade** dans les assiettes.
- Couronner d'un **soupçon** de **crème à la lime**.

Unités de mesure à chaque étape **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**
2 personnes 4 personnes Ingrédient

1 | Commencer la garniture

🔄 [Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)

Si vous avez choisi le **chorizo**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).