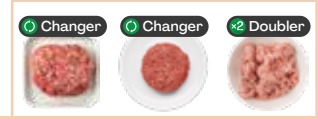




# Tacos au porc, au maïs et aux jalapenos grillés

## avec crème sure et cheddar

20 minutes



Protéine personnalisable **+** Ajouter **↻** Changer ou **×2** Doublér

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](https://www.hellofresh.ca)

Boeuf haché 250 g | 500 g    Beyond Meat® 2 | 4    Porc haché 500 g | 1000 g



-  Porc haché  
250 g | 500 g
-  Tortillas de farine  
6 | 12
-  Jalapeno   
1 | 2
-  Maïs en grains  
113 g | 227 g
-  Vinaigre de vin rouge  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
-  Chou rouge, émincé  
113 g | 226 g
-  Pâte tex-mex  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
-  Sauce au chipotle   
4 c. à soupe | 8 c. à soupe
-  Cheddar, râpé  
½ tasse | 1 tasse
-  Crème sure  
2 | 4
-  Oignon vert  
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



### Griller le maïs et les jalapenos

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

- Couper le **jalapeno** en quatre sur la longueur, puis l'évider. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Ajouter le **maïs** sur une plaque à cuisson non recouverte, puis le sécher avec un essuie-tout.
- Ajouter les **jalapenos** à côté du **maïs**. Arroser les **jalapenos** de **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile** de tous les côtés. Assaisonner d'**une pincée** de **sel**.
- Griller dans le **haut** du four de 5 à 6 min, en retournant les **jalapenos** et en remuant le **maïs** à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient brun foncé par endroits.
- Transférer les **jalapenos grillés** sur une planche à découper et laisser refroidir.

2



### Préparer et assembler la salade de chou

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- À un bol moyen, ajouter **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **vinaigre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Au bol, ajouter le **chou** et les **oignons verts**, puis bien mélanger. Réserver.

3



### Cuire le porc

- [Changer](#) | [Bœuf haché](#)
- [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)
- ✖2 [Doubl](#)er | [Porc haché](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- **Saler** et **poivrer**, puis ajouter la **pâte tex-mex** dans la poêle. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** soit enrobé.

4



### Chauffer les tortillas et hacher les jalapenos

- Pendant que le **porc** cuit, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples.
- **CONSEIL** : Cette étape est facultative.)
- Hacher grossièrement les **jalapenos**.

5



### Mélanger la garniture de porc

- À la poêle contenant le **porc**, ajouter les **jalapenos grillés** et le **maïs**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Retirer la poêle du feu, puis incorporer la **sauce au chipotle** jusqu'à ce que le tout soit combiné et bien chaud.

6



### Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir de **salade de chou**, de **fromage** et de **garniture de porc**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**.

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

### 3 | Cuire le bœuf

○ [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **porc\*\***.

### 3 | Cuire le Beyond Meat®

○ [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, et servir de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir le **porc\*\***.

### 3 | Cuire le porc

✖2 [Doubl](#)er | [Porc haché](#)

Si vous avez doublé le **porc haché**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la **portion régulière de porc haché**. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

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