



# Tacos au porc et aux poivrons

## avec crème à la lime et salsa fresca

Familiale

20 à 30 minutes

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



	
	
Boeuf haché 250 g   500 g	Beyond Meat® 2   4
	
Tortillas de farine 6   12	Porc haché 250 g   500 g
	
Tomate 2   4	Poivron 1   2
	
Oignon jaune 1   2	Lime 1   1
	
Cheddar, râpé ½ tasse   1 tasse	Assaisonnement mexicain 2 c. à soupe   4 c. à soupe
	
Crème sure 1   2	Oignon vert 2   4

**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



### Préparer et mélanger la salsa fresca

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

- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (1/4 po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (1/4 po). Hacher finement le quart des **oignons**. Réserver le **reste** des **oignons** pour l'étape 2.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la **lime** entière). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un petit bol, ajouter les **tomates**, les **oignons hachés**, 1/2 c. à thé (1 c. à thé) de **sucre**, 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) de **jus de lime** et 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**.
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

2



### Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons** et le **reste** des **oignons**.
- Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et commencent à dorer.
- Ajouter la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**. Bien mélanger.
- Retirer du feu, puis **salier** et **poivrer**.
- Transférer les **légumes** dans un petit bol.

3



### Préparer la crème à la lime

- Dans un autre petit bol, ajouter la **crème sure** et le **zeste de lime**.
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

4



### Cuire le porc

Changer | Bœuf haché

Changer | Beyond Meat®

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**.
- Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**.
- Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme. **Poivrer**, au goût.

5



### Chauffer les tortillas

- Juste avant de servir, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., répartir les tortillas en deux piles égales, puis les envelopper dans des essuie-tout.)
- Réchauffer au micro-ondes de 30 s à 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)

6



### Terminer et servir

- Émincer les **oignons verts**.
- Garnir les **tortillas** de **porc** et de **légumes**, puis napper de **salsa fresca**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème à la lime** et parsemer de **fromage**, puis d'**oignons verts**.
- Arroser du **jus** d'**un quartier de lime**, si désiré.

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

## 4 | Cuire le bœuf

Changer | Bœuf haché

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

## 4 | Cuire le Beyond Meat®

Changer | Beyond Meat®

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

Cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Ignorer les instructions égoutter l'excédent de gras.

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