

# HELLO Quesadillas fromagées au porc

avec salsa maison et crème à la lime

Familiale

35 à 45 minutes





() Changer Protéine personnalisable Ajouter

2 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 🎥

250 g | 500 g





Porc haché 250 g | 500 g

Tortillas de farine 6 | 12











Oignon rouge







Assaisonnement mexicain 1 c. à soupe

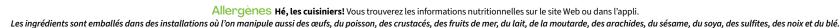




Mozzarella, râpée 3/4 tasse 1 1/2 tasse



Oignon vert 2 4



Matériel | Grand bol, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, bol moyen, essuie-tout, petit bol, zesteur



# Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de  $1,25 \text{ cm} (\frac{1}{2} \text{ po}).$
- Émincer les **oignons verts**.
- Peler l'oignon rouge, puis couper la moitié (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Zester, puis presser la moitié de la lime (la lime entière pour 4 pers.). Couper le reste de la lime en quartiers.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).



# Préparer la salsa

- Dans un bol moyen, ajouter les tomates, les oignons verts, la moitié des poivrons, la moitié du jus de lime et ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile.
- Saler et poivrer, puis bien mélanger.



# Préparer la crème à la lime

- Dans un petit bol, ajouter la crème sure, ½ c. à thé (1 c. à thé) de zeste de lime, 1 c. à thé (2 c. à thé) de jus de lime et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de sucre.
- Saler et poivrer, puis bien mélanger.



# 4 | Cuire la garniture de Beyond Meat®

O Changer | Bœuf haché

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

1 c. à soupe

4 | Cuire la garniture de bœuf

(2 c. à soupe), d'**huile** 

4 personnes Ingrédient

Unités de

mesure à

chaque étape 2 personnes

cuire le **porc**\*\*.

#### O 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 le **Bevond Meat**® en morceaux. jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*. Ignorer les instructions d'égoutter l'excédent de gras.



# Cuire la garniture de porc

O Changer | Bœuf haché

### Changer | Beyond Meat®

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter 1 c. à thé (2 c. à thé) d'huile, puis le porc et le reste des poivrons.
- 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
- Ajouter l'assaisonnement mexicain. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Retirer du feu, puis transférer le **mélange de porc** dans un grand bol.
- Ajouter le fromage, puis saler et poivrer. Bien mélanger.



# Assembler les quesadillas

- Avec précaution, rincer la poêle et l'essuyer avec un essuie-tout.
- Disposer les tortillas sur une surface propre.
- Étendre uniformément la garniture de porc sur la moitié de chaque tortilla. Replier les tortillas sur elles-mêmes, par-dessus la garniture.
- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 4) à feu moven-élevé.
- Ajouter 3 tortillas à la poêle sèche.
- Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les quesadillas soient dorées. Transférer dans une assiette.
- Réduire à feu moyen et répéter avec le **reste** des quesadillas.



## Terminer et servir

- Couper les **quesadillas** en quartiers. Répartir les quesadillas dans les assiettes.
- Servir la crème à la lime et la salsa comme trempette.
- Arroser du jus d'un quartier de lime, si désiré.

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