

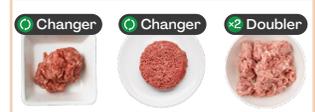


# Salade colorée de porc

## avec salsa de maïs grillé et crème au chipotle

Repas futé

25 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://hellofresh.ca)

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



Porc haché  
250 g | 500 g



Croustilles de maïs  
42 ½ g | 85 g



Mélange printanier  
113 g | 227 g



Maïs en grains  
113 g | 227 g



Tomate  
1 | 2



Oignon rouge  
1 | 2



Oignon vert  
1 | 2



Lime  
1 | 2



Crème sure  
1 | 2



Sauce au chipotle  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Pâte tex-mex  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Vinaigre de riz assaisonné  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe

**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

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

- Peler, puis couper l'**oignon rouge** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Zester, puis presser la **lime**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : C'est votre vinaigrette.)

4



## Préparer la salsa et la crème au chipotle

- Entre-temps, ajouter les **tomates**, la **moitié** des **oignons verts** et **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **jus de lime** dans le bol moyen contenant les **légumes grillés**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un petit bol, ajouter la **sauce au chipotle**, la **crème sure** et le **zeste de lime**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.

2



## Griller les légumes

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser le **maïs** et les **oignons rouges** de **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 6 à 7 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement grillés.
- Transférer dans un bol moyen.

5



## Terminer et servir

- Couper un coin du paquet de **croustilles de maïs**. Écraser légèrement la **moitié** des **croustilles** (toute la qté pour 4 pers.).
- Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**. Remuer pour enrober.
- Répartir la **salade** dans les assiettes.
- Garnir de **porc**, de **salsa de maïs** et de **croustilles écrasées**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème au chipotle** et parsemer du **reste** des **oignons verts**.

3



## Cuire le porc

🔄 Changer | **Dinde hachée**

🔄 Changer | **Beyond Meat®**

\*2 Doubler | **Porc haché**

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **porc** à la poêle sèche.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Ajouter le **reste** de la **pâte tex-mex** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- **Saler et poivrer**.

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

## 3 | Cuire le dinde

🔄 Changer | **Dinde hachée**

If you've opted to get turkey, add 1/2 tbsp (1 tbsp) oil to the pan, then add turkey. Cook turkey in the same way the recipe instructs you to cook the pork.

## 3 | Cuire le Beyond Meat®

🔄 Changer | **Beyond Meat®**

If you've opted to get Beyond Meat®, cook and plate it the same way as the pork, breaking up patties into smaller pieces, until crispy, 5-6 min.\*\*

## 3 | Cuire le porc

\*2 Doubler | **Porc haché**

If you've opted for double pork, cook it in the same way the recipe instructs you to cook the regular portion of pork. Work in batches, if necessary.