



# Ragoût de porc à la mexicaine

## avec croustilles de maïs

Familiale

20 à 30 minutes

Changer



Boeuf haché

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



Porc haché  
250 g | 500 g



Maïs en grains  
113 g | 227 g



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



Poivron vert  
1 | 2



Croustilles de  
maïs  
85 g | 170 g



Tomates broyées  
à l'ail et aux  
oignons  
1 | 2



Cheddar, râpé  
½ tasse | 1 tasse



Crème sure  
1 | 2



Sel d'ail  
1 c. à thé |  
2 c. à thé



Poudre de  
chipotle  
1 c. à thé |  
1 c. à thé

**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, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 :**
  - Doux : 1/8 c. à thé (1/4 c. à thé)
  - Moyen : 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé)
  - Épicé : 1/2 c. à thé (1 c. à thé)

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).

2



## Cuire le porc

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. (**REMARQUE** : Il est aussi possible d'utiliser une grande poêle antiadhésive profonde.)
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- **Salier et poivrer**.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **porc** dans une assiette. Réserver.

3



## Cuire les légumes

- Dans la même casserole, ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons** et le **maïs**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent et en décollant les morceaux brunis au fond de la casserole, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent.
- Ajouter la **pâte tex-mex**, le **sel d'ail** et **1/8 c. à thé** (1/4 c. à thé) de **poudre de chipotle**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Remuer pour enrober les **légumes**.

4



## Cuire le ragoût

- Dans la même casserole, ajouter les **tomates broyées**, le **porc** (et son jus restant dans l'assiette) et **1/2 tasse** (1 tasse) d'**eau**.
- Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement.
- **Salier et poivrer**, au goût.

5



## Terminer et servir

- Répartir le **ragoût** dans les bols et parsemer de **fromage**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**.
- Servir les **croustilles de maïs** en accompagnement.

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

## 2 | Cuire le bœuf

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

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