



Quesadillas au porc à la mexicaine

avec salsa de tomates et de poivrons

Familiale

25 à 35 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×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

○ Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Porc haché
250 g | 500 g



Poivron
1 | 2



Tomate
2 | 4



Lime
1 | 1



Tortillas de farine
6 | 12



Assaisonnement mexicain
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Oignon jaune
1 | 1



Monterey Jack, râpé
1 tasse | 2 tasses



Crème sure
1 | 2



Base de sauce tomate
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Gousses d'ail
1 | 2



Coriandre
7 g | 7 g

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.

Nous rejoindre Appelez-nous (855) 272-7002 | Visitez-nous HelloFresh.ca | Suivez-nous @HelloFreshCA

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes | 4 personnes

1



Préparer

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

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper les **tomates** 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.
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.

2



Préparer la salsa et la crème à la lime

- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, le **jus de lime**, la **moitié** des **poivrons**, la **moitié** de la **coriandre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**oignons**, **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime** et **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

3



Cuire le porc et les légumes

- 🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Défaire le **porc** en morceaux.
- Ajouter le **reste** des **oignons** et le **reste** des **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter la base de **sauce tomate**, l'**ail**, l'**assaisonnement mexicain** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** et les **légumes** soient enrobés.

4



Préparer la garniture à quesadillas

- Retirer la poêle du feu, puis transférer le **porc** dans un grand bol.
- Ajouter le **fromage**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Essuyer la poêle avec précaution.

5



Assembler les quesadillas

- 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 3) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **3 quesadillas** 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, puis répéter avec le **reste** des **quesadillas**.

6



Terminer et servir

- Couper les **quesadillas** en quartiers.
- Répartir les **quesadillas** dans les assiettes.
- Servir la **salsa** de **tomates** et de **poivrons** en accompagnement et la **crème à la lime** comme trempette.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.
- 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

3 | Cuire le porc et les légumes

🔄 [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****.

3 | Cuire le Beyond Meat® et les légumes

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de 5 à 6 min, de la même façon que la recette vous indique de cuire le **porc**, en défaisant les **galettes** en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes**. Ne pas tenir compte des instructions pour égoutter l'excédent de gras. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

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