



# Ragoût de porc à la mexicaine

## avec croustilles de maïs

Familiale

25 à 35 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)

Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat

2 | 4



Porc haché

250 g | 500 g



Maïs en grains

341 ml | 341 ml



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 : ½ c. à thé (¼ c. à thé)
  - Moyen : ¼ c. à thé (½ c. à thé)
  - Épicé : ½ c. à thé (1 c. à thé)

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Égoutter et rincer le **maïs**, puis le sécher avec un essuie-tout. (**REMARQUE** : Si le maïs est en conserve, en utiliser seulement la moitié pour 2 pers. Réserver le reste pour une autre création.)

2



## Cuire le porc

🔄 [Changer](#) | [Boeuf hache](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat](#)

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. (**REMARQUE** : Il est aussi possible d'utiliser une grande poêle antiadhésive profonde.)
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Cuire 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 ½ **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 ⅓ **c. à thé** (¼ 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 ½ **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, puis 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](#) | [Boeuf haché](#)

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

## 2 | Cuire le Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de 5 à 6 min de la même façon que le **porc**. Défaire les **galettes** en bouchées et cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes\*\*.