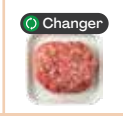




Quesadillas fromagées au porc

avec salsa maison et crème à la lime

40 minutes



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



Tortillas de farine
6 | 12



Poivron
1 | 2



Tomate
1 | 2



Lime
1 | 2



Oignon rouge
1 | 1



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



Crème sure
2 | 4



Mozzarella, râpée
¼ tasse |
1 ½ tasse



Oignon vert
2 | 4

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.

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ 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 (¼ 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 (¼ po).

4



Cuire la garniture de porc

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

- 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 jeter.
- 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.

2



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.

3



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.

5



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 moyen-élevé.
- Ajouter **3 tortillas** à la poêle sèche.
- Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les **tortillas** soient dorées. Transférer dans une assiette.
- Réduire à feu moyen et répéter avec le **reste** des **quesadillas**.

6



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.

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

4 | Cuire la garniture de bœuf

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

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

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