



Tacos de porc avec salsa et salade

Familiale

30 à 40 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](https://www.hellofresh.ca)

○ Changer



Boeuf haché
250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®
2 | 4



Porc haché
250 g | 500 g



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



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



Gousses d'ail
2 | 4



Tortillas de farine
6 | 12



Monterey Jack,
râpé
1 tasse | 2 tasses



Lime
1 | 2



Jeunes épinards
56 g | 113 g



Tomate
2 | 4



Crème sure
2 | 4



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.

- Zester, puis presser la **lime**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** et les **morceaux blancs**.

2



Cuire la garniture de porc

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

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, le **porc** et les **morceaux blancs** des **oignons verts**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**. Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter l'**ail**, l'**assaisonnement mexicain**, la **base de sauce tomate**, **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.

3



Préparer la salsa et la vinaigrette

- Pendant que le **porc** cuit, ajouter dans un petit bol les **tomates**, la **moitié** du **zeste de lime**, la **moitié** du **jus de lime**, le **reste** des **oignons verts** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : C'est votre salsa!)
- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **zeste de lime**, le **reste** du **jus de lime**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. (**REMARQUE** : C'est votre vinaigrette!)

4



Chauffer les tortillas (facultatif)

- Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**REMARQUE** : Cette étape est facultative.)

5



Terminer et servir

- Ajouter les **épinards** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.
- Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Étendre la **crème sure** sur les **tortillas**, puis garnir de **fromage**, de **garniture de porc** et de **salsa**.
- Servir la **salade d'épinards** en accompagnement.

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

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

2 | 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****.

2 | Cuire la garniture de Beyond Meat®

- 🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même façon que le **porc**. Cuire de 5 à 6 min en défaisant les **galettes en bouchées**, jusqu'à ce que le **Beyond Meat®** soit croustillant**. Ne pas tenir compte des instructions pour égoutter l'excédent de gras.