

Enchiladas au fromage et au porc

avec crème sure et sauce maison

35 minutes



Porc haché



Oignon rouge



Poivron vert



Assaisonnement mexicain



Cheddar, râpé



Crème sure



Tortillas de farine



Farine tout usage



Concentré de bouillon de poulet



Tomates Roma



Lime

BONJOUR SAUCE À ENCHILADA MAISON

Une sauce facile à préparer, mais ô combien savoureuse!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, casserole moyenne, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Oignon rouge	56 g	113 g
Poivron vert	200 g	400 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Tortillas de farine	6	12
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Tomates Roma	160 g	320 g
Lime	1	1
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer la sauce à enchilada

- Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **farine**. Bien mélanger.
- Incorporer le **concentré de bouillon**, **1 ½ c. à soupe d'assaisonnement mexicain** et **1 tasse d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes), puis fouetter pendant 1 minute, jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et homogène.
- Porter à ébullition.
- Réduire à feu moyen-doux. Faire mijoter de 4 à 6 minutes, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la casserole du feu.



4 Assembler les enchiladas

- Huiler légèrement un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po; 22 x 33 cm ou 9 x 13 po pour 4 personnes) en utilisant **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes).
- Disposer les **tortillas** sur une surface propre.
- Répartir la **garniture au porc** sur les **tortillas**.
- Rouler les tortillas, puis les placer, joint vers le bas, dans le plat de cuisson préparé.



2 Préparer et faire la salsa

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en couper la **moitié** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes).
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Zester et presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, le **zeste de lime**, **½ c. à soupe de jus de lime**, **½ c. à thé de sucre** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Bien mélanger.



5 Faire griller les enchiladas

- Arroser les **enchiladas** du **reste** de la **sauce à enchilada**, puis parsemer de **fromage**.
- Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les bords des **tortillas** soient légèrement croustillants. (**CONSEIL** : Surveiller les enchiladas pour ne pas les brûler!)



3 Faire cuire la garniture

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **poivron** et d'**oignon**. Poursuivre la cuisson de 5 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- **Saler et poivrer**. Réserver les **légumes** dans une assiette.
- Dans la même poêle, ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire le **porc** de 4 à 5 minutes en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Assaisonner du **reste** de l'**assaisonnement mexicain**, puis **saler et poivrer**.
- Remettre les **légumes** dans la poêle. Incorporer la **moitié** de la **sauce à enchilada**, puis retirer la poêle du feu.



6 Terminer et servir

- Répartir les **enchiladas** dans les assiettes.
- Couronner d'un soupçon de **salsa** et de **crème sure**.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!