

# Tacos au porc et aux poivrons

avec crème à la lime et salsa fresca

Épicée (au goût) 30 minutes



Porc haché



Tortillas de farine  
(15 cm [6 po])



Tomate Roma



Poivron



Oignon rouge



Lime



Coriandre



Assaisonnement  
mexicain



Poudre de chipotle



Crème sure

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

*Fumé, sucré et épicé combiné pour une parfaite saveur tex-mex!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 :

- Doux : 1/8 c. à thé
- Moyen : 1/4 c. à thé
- Épicé : 1/2 c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

## Matériel requis

Plaque à cuisson, 2 petits bols, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Tomate Roma	160 g	320 g
Poivron	160 g	320 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Lime	1	1
Coriandre	7 g	14 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poudre de chipotle 	1/8 c. à thé	1/8 c. à thé
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sucre*	1/2 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 joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Faire rôtir les légumes

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (1/4 po). Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (1/4 po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** et les **trois quarts** des **tranches d'oignons** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain** et de **1/8 c. à thé** de **poudre de chipotle**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 16 à 18 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.



## Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1/2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. Égoutter l'excédant de gras et le jeter. Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** et poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Poivrer**.



## Préparer la salsa fresca

Pendant que les **légumes** rôtissent, zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Hacher grossièrement la **coriandre**. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). Hacher finement le **reste** de l'**oignon**. Dans un petit bol, ajouter les **tomates**, les **oignons hachés**, **1/2 c. à thé** de **sucre**, **1/2 c. à soupe** de **jus de lime** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



## Faire chauffer les tortillas

Pendant que le **porc** cuit, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium et les placer sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes. (REMARQUE : Cette étape est facultative.)



## Préparer la crème à la lime

Dans un autre petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime** et la **moitié** de la **coriandre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



## Terminer et servir

Garnir les **tortillas** de **porc** et de **légumes**. Garnir de **salsa fresca** et d'un **souçon** de **crème à la lime**. Parsemer du **reste** de la **coriandre**. Arroser du jus d'un **quartier** de **lime**, au goût.

## Le repas est prêt!