

Fajitas de porc à la mode sud-ouest

avec salsa de tomates et de lime, et cheddar

Familiale

Rapido

25 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

**RECETTE PERSONNALISÉE**

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Porc haché



Beyond Meat®



Oignon, en tranches



Petites tomates



Poivron

Mélange d'épices
sud-ouest

Lime



Coriandre



Cheddar, râpé



Crème sure



Tortillas de farine

Base de sauce
tomate**BONJOUR CORIANDRE**

Cette herbe polyvalente ajoute une touche acidulée!

D'abord

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

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Beyond Meat®	2	4
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Petites tomates	113 g	227 g
Poivron	1	2
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lime	1	1
Coriandre	7 g	14 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Tortillas de farine	6	12
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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 de 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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

@HelloFreshCA



Rôtir les légumes

- Évider, puis couper les **poivrons** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **poivrons** et les **¾ des oignons** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices sud-ouest**.
- **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 14 à 15 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et légèrement grillés.



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- 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**.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, le **reste** du **mélange d'épices sud-ouest** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'eau.
- **Saler et poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer et le cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en suivant les mêmes directives que celles pour le porc.



Préparer

- Entre-temps, zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.).
- Couper les **tomates** en quatre.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Hacher le **reste** des **oignons**.



Chauffer les tortillas

- Envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium et les chauffer dans le **haut** du four de 4 à 5 min. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)



Préparer la crema et la salsa

- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, les **oignons**, la **moitié** de la **coriandre** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de lime**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Répartir le **porc** et les **légumes** dans les **tortillas**.
- Napper de **salsa** et de **crema**.
- Parsemer de **fromage** et du **reste** de la **coriandre**.

Le souper, c'est réglé!