

# Quesadillas au porc à la mexicaine

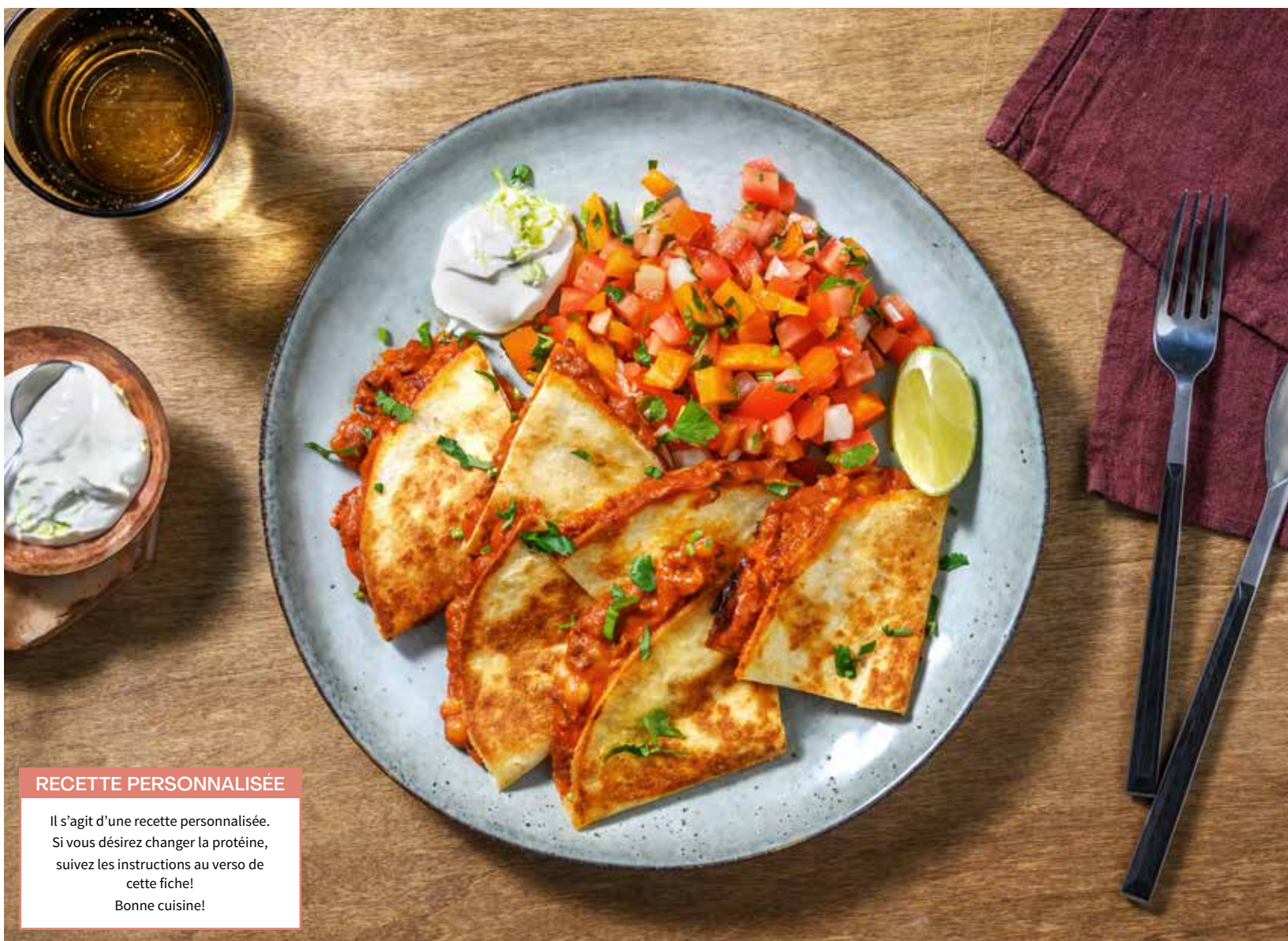
avec salsa de tomates et de poivrons

Familiale

30 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



Boeuf haché



Poivron



Tomate Roma



Lime



Tortillas de farine



Assaisonnement mexicain



Oignon jaune



Monterey Jack, râpé



Crème sure



Base de sauce tomate



Gousses d'ail



Coriandre

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

Les poivrons colorés sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne!

# D'abord

Avant de commencer, 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

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Lime	1	1
Tortillas de farine	6	12
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon jaune	56 g	113 g
Monterey Jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Coriandre	7 g	7 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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'app.

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.



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



### 1 Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **tomates** 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.
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



### 4 Préparer la garniture à quesadillas

- Retirer la poêle du feu, puis transférer le **mélange de porc** dans un grand bol.
- Ajouter le **fromage**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Essuyer la poêle avec précaution.



### 2 Préparer la salsa et la crème à la lime

- Ajouter les **tomates**, le **jus de lime**, la **moitié** des **poivrons**, la **moitié** de la **coriandre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**oignons**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** dans un bol moyen. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### 5 Assembler les quesadillas

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



### 3 Cuire le porc et les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Défaire le **porc** en morceaux. Ajouter le **reste** des **oignons** et des **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, l'**ail**, l'**assaisonnement mexicain** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** et les **légumes** soient enrobés.

Si vous avez choisi le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**\*\*.



### 6 Terminer et servir

- Couper les **quesadillas** en quartiers.
- Répartir dans les assiettes.
- Servir la **salsa de tomates et de poivrons** en accompagnement et la **crème à la lime** comme trempette.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.

**Le souper, c'est réglé!**