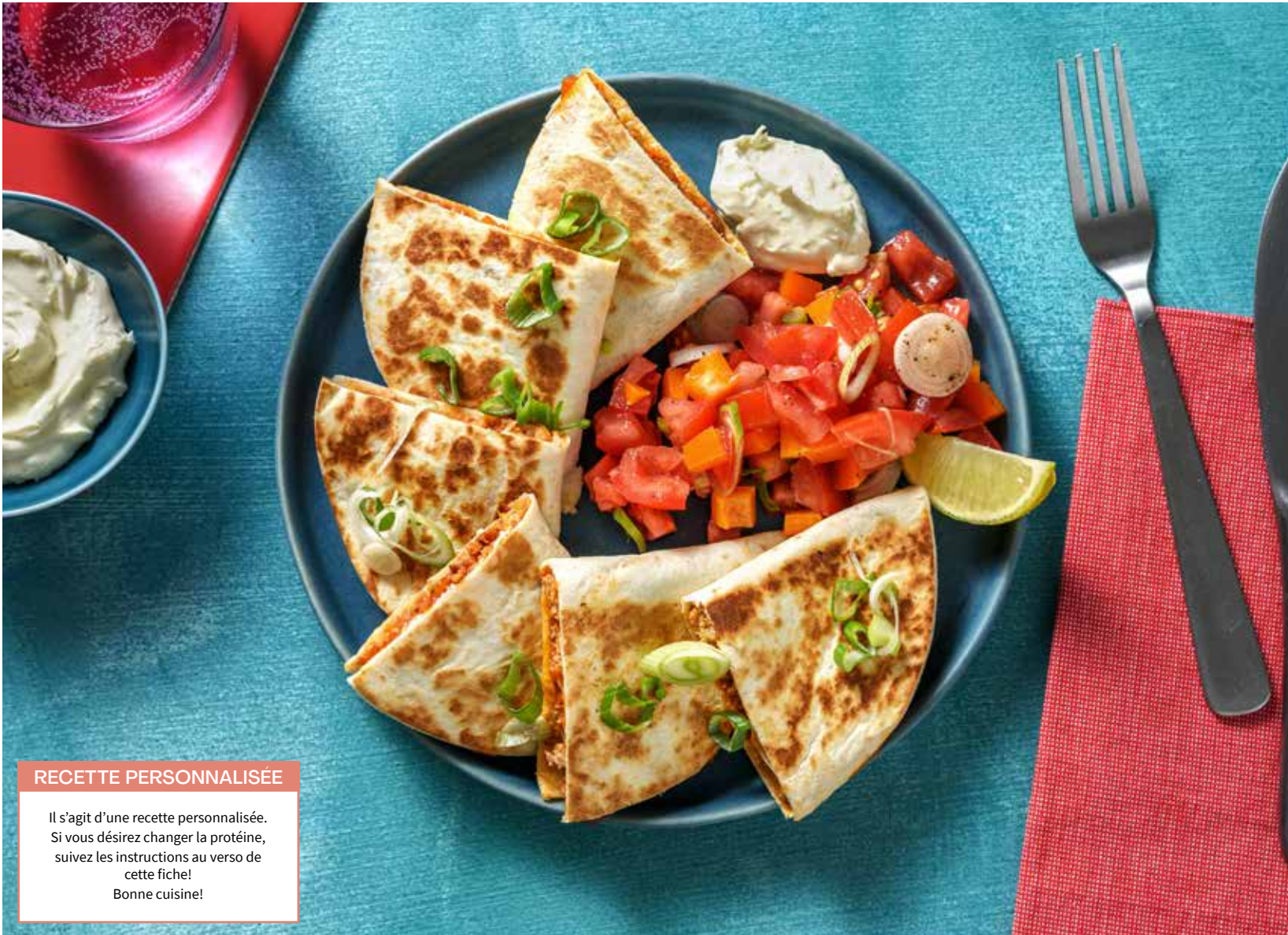


# Quesadillas au porc à la mexicaine

avec salsa de tomates et de poivrons

Familiale

30 minutes



## 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



Dinde hachée



Poivron



Tomate Roma



Lime



Tortillas de farine



Assaisonnement  
mexicain



Oignon jaune



Monterey Jack, râpé



Crème sure



Base pour sauce  
tomate



Gousses d'ail



Oignon vert

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.

### 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
Dinde hachée	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 pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Oignon vert	2	4
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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### 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 **toute** la **lime restante** en quartiers. Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en morceaux de 1,25 cm (½ po) (l'oignon entier pour 4 pers.). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Émincer les **oignons verts**.



### Faire 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.



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

Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, le **jus de lime**, la **moitié** des **poivrons**, la **moitié** des **oignons verts**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime** et **½ c. à soupe d'eau** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### Assembler les quesadillas

Disposer les **tortillas** sur une surface propre. Garnir uniformément un côté de **chaque tortilla** de **mélange de porc**. Refermer les **tortillas** sur elles-mêmes, par-dessus la **garniture**. Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé. Ajouter **3 quesadillas** à la poêle sèche. Poêler de 1 à 2 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réduire à feu moyen et répéter la cuisson avec le **reste** des **quesadillas**.



### Faire cuire le porc et les légumes

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

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**. Ne pas égoutter l'excédent de gras.



### Terminer et servir

Couper les **quesadillas** en quartiers. Répartir les **quesadillas** dans les assiettes. Servir avec la **salsa aux tomates et aux poivrons** et la **crème à la lime**. Parsemer du **reste** des **oignons verts**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

**Le souper, c'est réglé!**