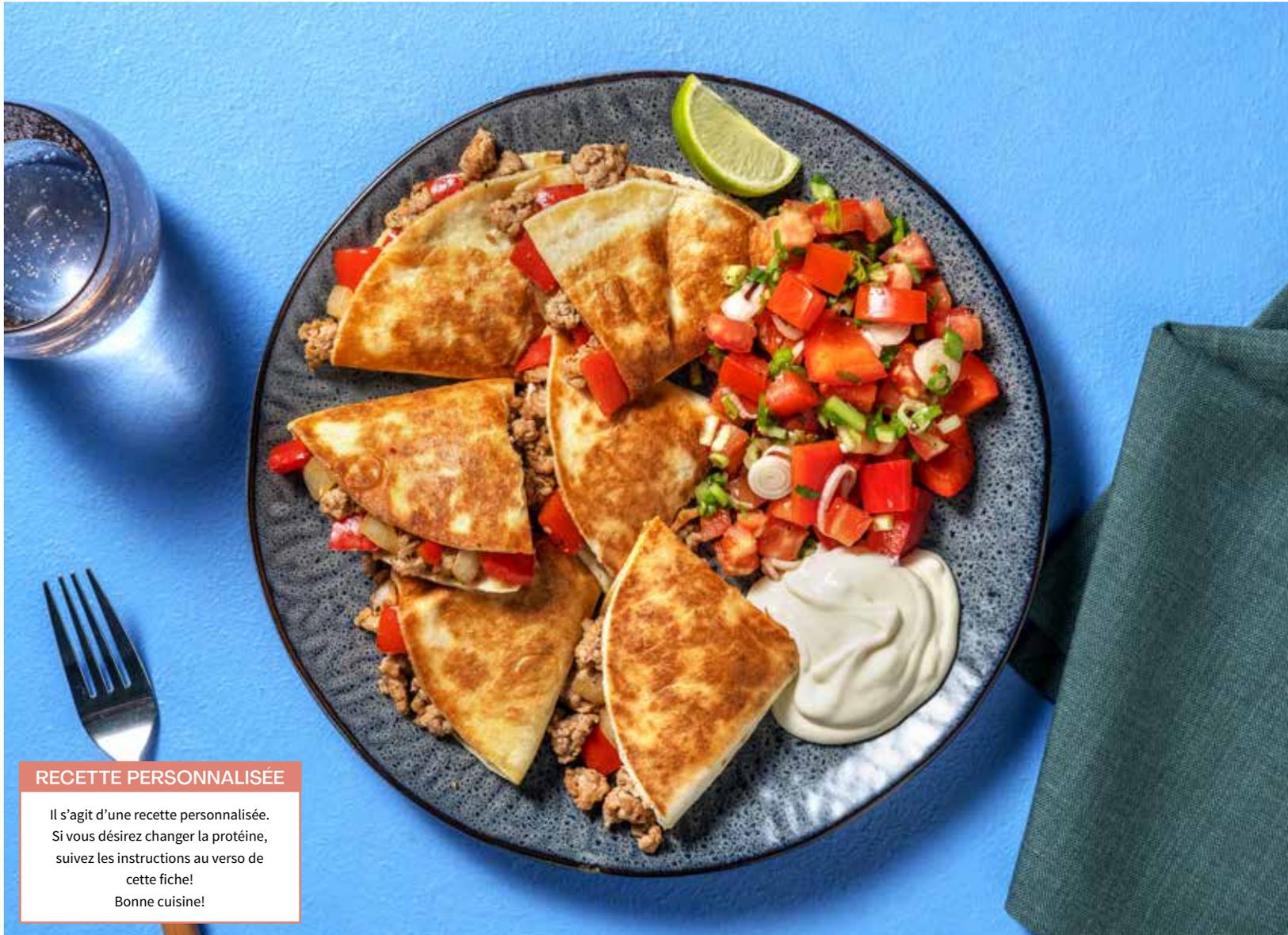


Quesadillas fromagées au porc

avec salsa maison et crème à la lime

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



Tortillas de farine



Poivron



Oignon vert



Tomate Roma



Lime



Oignon rouge



Assaisonnement
mexicain



Crème sure



Mozzarella, râpée

BONJOUR ZESTE DE LIME

Rehaussez la saveur de la crème sure avec une touche de zeste de lime!

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
Tortillas de farine	6	12
Poivron	160 g	320 g
Oignon vert	2	4
Tomate Roma	80 g	160 g
Lime	1	1
Oignon rouge	56 g	113 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Mozzarella, râpée	1 ½ tasse	3 tasses
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 1,25 cm (½ po).
- Émincer les **oignons verts**.
- Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Faire cuire la garniture de porc

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers.) à la poêle chaude, puis le **porc**, 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 le défaisant en morceaux**.
- Égoutter avec précaution l'excédent de gras et le jeter. Ajouter l'**assaisonnement mexicain** au **mélange au porc**. Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer le **mélange au porc** dans un grand bol. Ajouter le **fromage** et **poivrer**. Bien mélanger.

Si vous avez choisi la **dinde**, augmenter la quantité d'**huile** à **2 c. à thé** (doubler pour 4 pers.). Faire cuire la dinde en suivant les mêmes instructions que celles pour le porc. Ne pas égoutter et jeter l'excédent de gras.



Faire la salsa

- Dans un bol moyen, ajouter les **tomates**, les **oignons verts**, la **moitié** des **poivrons**, la **moitié** du **jus de lime** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.).
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Faire les quesadillas

- Rincer la poêle avec précaution et bien l'essuyer.
- Disposer les **tortillas** sur une surface propre.
- Garnir uniformément un côté de **chaque tortilla** de **garniture au porc**. Replier les **tortillas** par-dessus la **garniture**.
- Faire chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis **3 quesadillas**. Faire cuire de 1 à 2 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Répéter les étapes avec le **reste** des **quesadillas**.



Faire la crème à la lime

- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, le **zeste de lime**, le **reste** du **jus de lime** et **½ c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers.).
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Couper les **quesadillas** en quartiers.
- Répartir les **quesadillas** dans les assiettes.
- Servir la **crème à la lime** et la **salsa** en accompagnements.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!