



Quesadillas fromagées au porc

avec salsa maison et crème à la lime

Familiale

30 à 40 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changeur

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

Changeur



Bœuf haché
250 g | 500 g

Changeur



Émincé protéiné à base de plantes
200 g | 400 g



Porc haché
250 g | 500 g



Tortillas de farine
6 | 12



Poivron
1 | 2



Tomate
1 | 2



Lime
1 | 2



Oignon rouge
½ | 1



Assaisonnement mexicain
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Crème sure
6 c. à soupe | 12 c. à soupe



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Oignon vert
2 | 4

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer les **oignons verts**.
- Peler l'**oignon rouge**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) 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.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).

4



Cuire la garniture de porc

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Émincé protéiné](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**, puis le **porc**, les **oignons rouges** et le **reste** des **poivrons**.
- Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Saupoudrer le **porc** d'**assaisonnement mexicain**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme.
- Retirer du feu, puis transférer le **mélange de porc** dans un grand bol.
- Ajouter le **fromage**, puis **saler** et **poivrer**. Bien mélanger.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

2



Préparer 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** (1 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

3



Préparer la crème à la lime

- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **zeste de lime**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de lime** et ¼ **c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

5



Assembler les quesadillas

- Avec précaution, rincer la poêle et l'essuyer avec un essuie-tout.
- Disposer les **tortillas** sur une surface propre.
- Étendre uniformément la **garniture de porc** sur une **moitié** de **chaque tortilla**. Replier les **tortillas** sur elles-mêmes par-dessus la **garniture**.
- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 4) 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**.

6



Terminer et servir

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

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

4 | Cuire la garniture de bœuf

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

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

4 | Cuire la garniture d'émincé protéiné

🔄 [Changer](#) | [Émincé protéiné](#)

Si vous avez choisi l'**émincé protéiné à base de plantes**, le cuire de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, et le servir de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir le **porc****.



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