

Quesadillas fromagées au porc

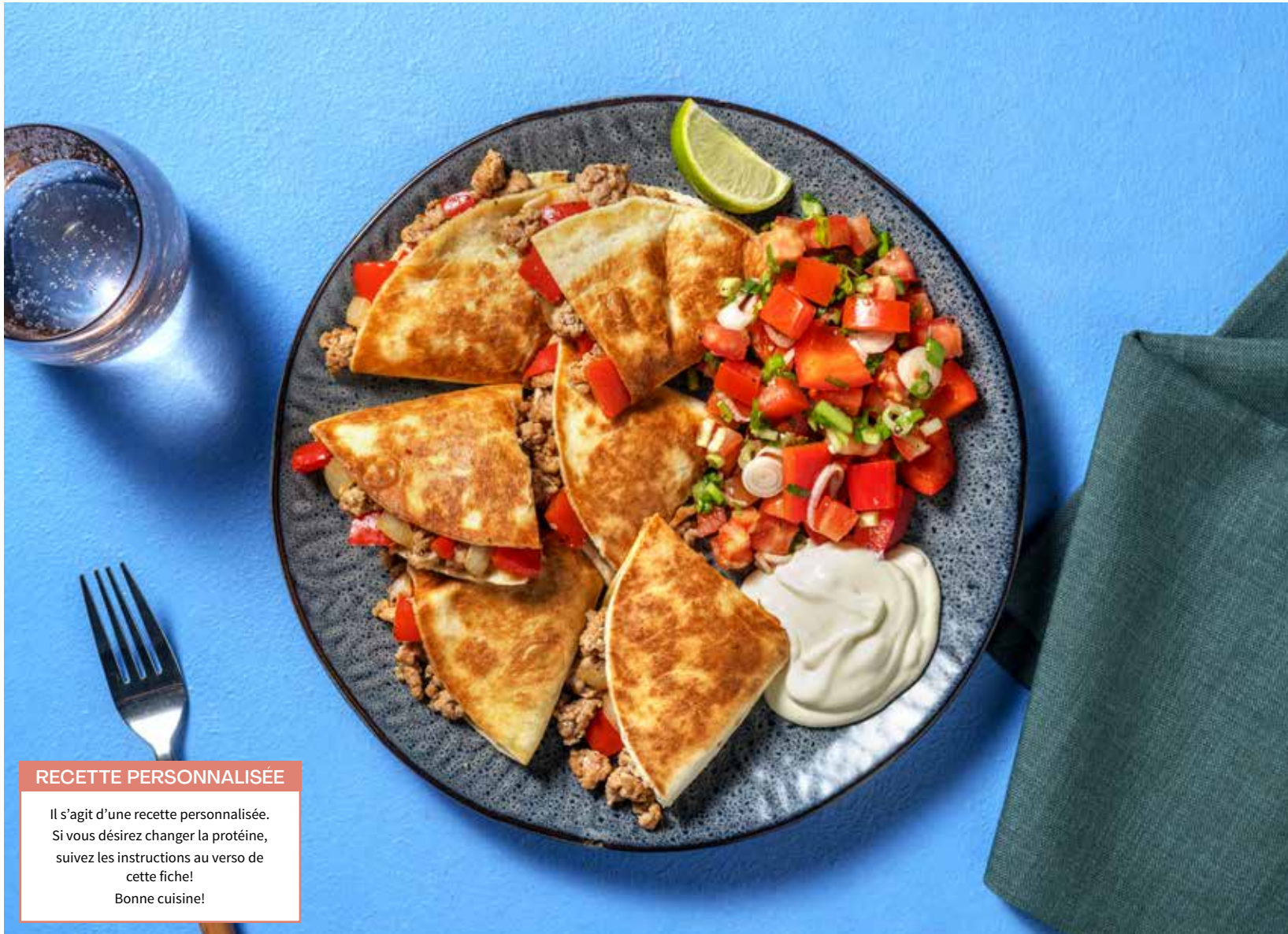
avec salsa maison et crème à la lime

Familiale

30 à 40 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



Dinde hachée



Tortillas de farine



Poivron



Tomate Roma



Lime



Oignon rouge



Assaisonnement mexicain



Crème sure



Mozzarella, râpée



Oignon vert

BONJOUR ZESTE DE LIME

Pour rehausser le goût de la crème sure, rien de tel qu'un soupçon de zeste de lime!

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, essuie-tout

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
Tomate Roma	95 g	190 g
Lime	1	1
Oignon rouge	½	1
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Oignon vert	1	2
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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'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.



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 1,25 cm (½ po).
- Émincer les **oignons verts**.
- Peler l'**oignon**, 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

- 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** 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 **aliments** dégagent leur arôme.
- Retirer du feu, puis transférer le **mélange de porc** dans un grand bol.
- Ajouter le **fromage**, puis **saler** et **poivrer**, au goût. Remuer jusqu'à ce que le tout soit combiné.

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



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.



5 Assembler les quesadillas

- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.
- 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 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.



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.

Le souper, c'est réglé!