

Ragoût de porc à la mexicaine

avec croustilles de maïs

Familiale

Épicée (au goût)

25 à 35 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



Maïs en grains



Pâte tex-mex



Poivron vert



Croustilles de maïs



Tomates broyées



Cheddar, râpé



Crème sure



Sel d'ail



Poudre de chipotle

BONJOUR RAGOÛT DE PORC

Aussi appelé « pozole », ce ragoût traditionnel mexicain est typiquement fait à partir de maïs ou d'hominy!

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 :

- Doux : ¼ c. à thé (¼ c. à thé)
- Moyen : ½ c. à thé (½ c. à thé)
- Épicé : ½ c. à thé (1 c. à thé)
- Très épicé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

Matériel requis

Cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Maïs en grains	113 g	227 g
Pâte tex-mex	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Poivron vert	200 g	400 g
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Tomates broyées	1	2
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Poudre de chipotle 🌶️	½ c. à thé	¼ 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Préparer

• Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



2 Cuire le porc

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. (**REMARQUE** : Il est aussi possible d'utiliser une très grande poêle antiadhésive.)
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer**.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **porc** dans une assiette. Réserver.

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



4 Cuire le ragoût

- Dans la même casserole, ajouter les **tomates broyées**, le **porc** (et son jus restant dans l'assiette) et ¼ **tasse** (½ tasse) d'**eau**.
- Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**, au goût.



5 Terminer et servir

- Répartir le **ragoût** dans les bols et parsemer de **fromage**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**.
- Servir les **croustilles de maïs** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!