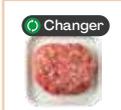




Wraps façon burger de porc au fromage avec salade verte

Rapido-presto

15 minutes



Bœuf haché

250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

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



Porc haché
250 g | 500 g



Cornichon
à l'aneth, en
tranches
90 ml | 180 ml



Tortillas de farine
6 | 12



Cheddar, râpé
1/2 tasse | 1 tasse



Mayonnaise
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Paprika fumé
1/4 c. à thé |
1/2 c. à thé



Oignon, haché
56 g | 113 g



Mélange
printanier
113 g | 227 g



Petites tomates
113 g | 227 g



Sel d'ail
1/4 c. à thé |
1/2 c. à thé



Ketchup
2 c. à soupe |
4 c. à soupe

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 la sauce

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- À l'aide d'un tamis, égoutter les **cornichons**, en réservant la **saumure** dans un grand bol.
- Sécher les **cornichons** avec un essuie-tout, puis en hacher finement la **moitié**.
- Dans un petit bol, ajouter les **cornichons hachés**, la **mayonnaise**, le **ketchup** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **paprika fumé**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

2



Assembler la salade

- Couper les **tomates** en deux.
- Dans le grand bol contenant la **saumure de cornichon**, ajouter la **moitié** de la **sauce**. Bien mélanger en fouettant.
- Ajouter la **moitié** du **mélange printanier** et les **tomates** dans le bol. Réserver.

3



Cuire la garniture

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire pendant 1 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants.
- Ajouter le **porc**. Cuire de 3 à 4 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Saupoudrer de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail** et **poivrer**.
- Parsemer le **porc** de **fromage**. Couvrir, puis retirer du feu.

4



Chauffer les tortillas

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout.
- Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)
- Couper le **reste** des **cornichons** en deux.

5



Terminer et servir

- Répartir la **garniture de porc fromagée** et le **reste** des **cornichons** dans les **tortillas**.
- Garnir du **reste** de la **sauce**, puis du **reste** du **mélange printanier**.
- Rouler les **tortillas**.
- Mélanger la **salade**.
- Répartir les **wraps** et la **salade** dans les assiettes.

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

3 | Cuire la garniture

🔄 **Changer** | **Bœuf haché**

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

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



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