



Tacos au porc et aux poivrons

avec crème à la lime et salsa fresca

Familiale

25 à 35 minutes

Recette personnalisée

+ 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

Changer



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®
2 | 4



Porc haché
250 g | 500 g



Tortillas de farine
6 | 12



Tomate
2 | 4



Poivron
1 | 2



Oignon jaune
1 | 2



Lime
1 | 1



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Assaisonnement mexicain
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Crème sure
6 c. à soupe | 12 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 et mélanger la salsa fresca

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

- Évider, puis couper le **poivron** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement le quart des **oignons**. Réserver le **reste** des **oignons** pour l'étape 2.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (toute la lime pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter les **tomates**, les **oignons hachés**, ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sucre**, ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de **jus de lime** et ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**.
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

2



Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poivron** et le **reste** des **oignons**.
- Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et commencent à dorer.
- Ajouter la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**. Bien mélanger.
- Retirer du feu, puis **salier** et **poivrer**.
- Transférer les **légumes** dans un petit bol.

3



Préparer la crème à la lime

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol la **crème sure** et le **zeste de lime**.
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

4



Cuire le porc

[Changer](#) | **Chorizo, sans boyau**

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**.
- Cuire de 4 à 6 min, en défaitsant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**.
- Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme. **Poivrer**, au goût.

5



Chauffer les tortillas

- Juste avant de servir, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., répartir les tortillas en deux piles égales, puis les envelopper dans des essuie-tout.)
- Réchauffer au micro-ondes de 30 s à 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)

6



Terminer et servir

- Garnir les **tortillas** de **porc** et de **légumes**, puis napper de **salsa fresca**.
- Couronner d'un **souffçon de crème à la lime** et parsemer de **fromage**.
- 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 le chorizo

[Changer](#) | **Chorizo, sans boyau**

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

4 | Cuire le Beyond Meat®

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer, le faire cuire et le servir 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.