

Tacos au porc, au maïs et aux jalapenos grillés avec crème à la lime et cheddar

20 min

Épicée



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



Boeuf haché



Tortillas de farine



Jalapeno



Maïs en grains



Lime



Chou rouge, émincé



Pâte tex-mex



Sauce au chipotle



Cheddar, râpé



Crème sure



Oignon vert

BONJOUR PÂTE TEX-MEX

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- 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

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Jalapeno 🌶️	1	2
Maïs en grains	113 g	227 g
Lime	1	2
Chou rouge, émincé	113 g	226 g
Pâte tex-mex	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce au chipotle 🌶️	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
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

Facebook Instagram Twitter @HelloFreshCA

1



Griller le maïs et les jalapenos

- Couper le **jalapeno** en quatre sur la longueur, puis l'évider. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Ajouter le **maïs** sur une plaque à cuisson non recouverte, puis le sécher avec un essuie-tout.
- Ajouter les **jalapenos** à côté du **maïs**. Arroser les **jalapenos** de **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile** de tous les côtés. Assaisonner d'**une pincée** de **sel**.
- Griller dans le **haut** du four de 5 à 6 min, en retournant les **jalapenos** et en remuant le **maïs** à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient brun foncé par endroits.
- Transférer les **jalapenos** sur une planche à découper et laisser refroidir.

4



Chauffer les tortillas et hacher les jalapenos

- Pendant que le **porc** cuit, 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.)
- Hacher grossièrement les **jalapenos**.

2



Préparer et assembler la salade de chou

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Zester, puis presser la **lime**.
- Dans un bol moyen, ajouter la **moitié** du **zeste de lime**, **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **jus de lime**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Dans le bol, ajouter le **chou** et les **oignons verts**, puis bien mélanger. Réserver.

5



Terminer la garniture de porc

- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter les **jalapenos** et le **maïs**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Retirer la poêle du feu, puis incorporer la **sauce au chipotle** jusqu'à ce que le tout soit combiné et bien chaud.

3



Commencer la garniture de porc et mélanger la crème à la lime

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, le **reste** du **zeste de lime**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **jus de lime** et **une pincée** de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe** (2 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**.
- Ajouter la **pâte tex-mex**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **porc** soit enrobé.

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

6



Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir de **salade de chou**, de **cheddar** et de **porc**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème à la lime**.

Le souper, c'est réglé!