

# Tacos au porc à la mexicaine

avec maïs, salade d'ananas et sauce baja crémeuse

Rapido

25 minutes



Porc haché



Tortillas de farine  
(15 cm [6 po])



Assaisonnement  
mexicain



Miel



Ananas, en  
bâtonnets



Salade de chou



Maïs en conserve



Mayonnaise



Lime



Crème sure

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

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

## D'abord

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

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, tamis

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ananas, en bâtonnets	95 g	190 g
Salade de chou	170 g	340 g
Maïs en conserve	½ boîte	1 boîte
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lime	1	1
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire 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.*

## Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Préparer

Couper les **ananas** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester et presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Égoutter, puis rincer le **maïs**.



## Faire chauffer les tortillas

Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples. (**REMARQUE** : Cette étape est facultative.)



## Préparer la salade d'ananas

Dans un grand bol, ajouter le **miel**, le **jus de lime** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis mélanger au fouet. Ajouter la **salade de chou** et les **ananas**, puis bien mélanger.



## Préparer la sauce baja

Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, le **zeste de lime** et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



## Faire cuire le porc et le maïs

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire le **porc** en le défaisant en morceaux. Incorporer la **moitié** du **maïs** (utiliser tout le maïs pour 4 personnes). Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée\*\*. Ajouter l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



## Terminer et servir

Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir de **porc**, de **maïs** et de **salade d'ananas**. Verser un **filet** de **sauce baja** sur les **tacos**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

**Le repas est prêt!**