

Tacos au porc et aux poivrons

avec crème à la lime et salsa fresca

Familiale

Épicée (au goût)

30 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



Boeuf haché



Tortillas de farine



Tomate Roma



Poivron



Oignon jaune



Lime



Cheddar, râpé



Assaisonnement mexicain



Crème sure

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Tomate Roma	160 g	320 g
Poivron	160 g	320 g
Oignon jaune	113 g	226 g
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
Sucre*	½ c. à thé	1 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.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Rôtir les légumes

- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **poivrons** et les **trois quarts** des **oignons** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- 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**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme. **Poivrer**, au goût.

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



Préparer la salsa fresca

- Entre-temps, zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière).
- Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher finement le **reste** de l'**oignon**.
- 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.



Chauffer les tortillas

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium et les placer dans le **haut** du four. Chauffer de 4 à 5 min. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)



Préparer la crème à la lime

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



Terminer et servir

- Garnir les **tortillas** de **porc** et de **légumes**, puis napper de **salsa fresca**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème à la lime** et parsemer de **fromage**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!