

Bol au porc style fajita

avec riz basmati et crème à la lime

35 Minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Cuisses/pilons de poulet



Mais, en grains



Assaisonnement mexicain



Riz basmati



Oignons verts



Poivron vert



Tomate Roma



Fromage monterey jack, râpé



Ail



Crème sure



Lime

BONJOUR BOL STYLE FAJITA!

Ce classique tex-mex réinventé sera un préféré de la famille!

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Plaque à cuisson, bol moyen, microplane/zesteur, cuillères à mesurer, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Cuisses/pilons de poulet	310 g***	620 g***
Maïs, en grains	56 g	113 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Oignons verts	2	2
Poivron vert	200 g	400 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Fromage monterey jack, râpé	¼ tasse	½ tasse
Ail	6 g	12 g
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Lime	1	1
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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



Préparer le poulet et cuire le riz

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Dans un bol moyen, recouvrir le **poulet** de **la moitié de l'ail** et **la moitié** de l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**. Réserver. Ajouter le **riz** à la casserole d'**eau bouillante**. Baisser à feu doux. Cuire à couvert jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** soit absorbée, de 12 à 14 min.



Cuire les légumes

Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **poivrons**, le **maïs**, le **reste d'ail** et le **reste d'assaisonnement mexicain**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants, de 3 à 4 min. Retirer la poêle du feu et réserver le **mélange de poivrons** dans une assiette.



Cuire le poulet

Pendant que le **riz** cuit, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **poulet**. Poêler jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 2 à 3 min par côté. Retirer la poêle du feu. Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit, de 7 à 10 min.**



Assembler le riz

Séparer les grains de **riz** à la fourchette. Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis le **riz**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **liquide** soit absorbé et que le **riz** commence à brunir, de 2 à 3 min. Ajouter les **oignons verts** et le **mélange de poivrons**. **Saler** et **poivrer**. Remuer jusqu'à ce que le tout soit chaud, de 1 à 2 min.



Préparation

Pendant que le **poulet** cuit, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Émincer les **oignons verts**. Zester la **lime**, puis la couper en quartiers. Dans un petit bol, mélanger le **zeste de lime** et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



Finir et servir

Trancher le **poulet**. Répartir le **mélange de riz** dans les bols. Garnir de **poulet** et de **tomates**. Saupoudrer de **fromage**. Couronner d'une touche de **crème à la lime**. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le souper, c'est réglé!