

TACOS DE PORC

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 lb (454 g) de porc haché du Québec
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre ou d'huile végétale
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées (*mis 3 gousses*)
- 1 c. à soupe (15 ml) de pâte de tomates
- 1 c. à soupe de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre de chili
- 1 c. à thé (5 ml) de cumin moulu
- *Ajout d'½ c. à thé (2.5 ml) de coriandre moulue*
- ½ c. à thé (2.5 ml) de paprika
- ½ tasse (125 ml) de bouillon de poulet
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 8 tortillas de maïs de 13 à 15 cm (5 à 6 po) de diamètre (*j'ai utilisé des coquilles à tacos mais je ne vous les conseille pas*)

Garnitures au choix

- Fromage au choix, râpé (*brick pour moi*)
- Laitue iceberg, émincée (*pour moi laitue frisée, ou une autre laitue que vous avez*)
- Chou rouge, émincé (*je n'avais pas*)
- Tomates italiennes, coupées en dés
- Avocats, coupés en dés (*je n'avais pas*)
- Oignons verts, émincés
- Coriandre fraîche, ciselée (*pas mis*)
- Crème sure
- Quartiers de limes (*je n'avais pas*)
- Salsa et/ou sauce piquante mexicaine
- *Ajouts de tranches de bacon grillé*
- *Ajout d'olives noires en rondelles*
- *Ajout de poivron rouge en dés*

Préparation :

1. Dans une grande poêle, à feu moyen-vif, faire fondre le beurre (*huile*) et y attendrir l'oignon et l'ail.
2. Ajouter la viande et faire revenir à feu moyen élevé, jusqu'à ce que la viande soit cuite et légèrement dorée. Saler et poivrer.
3. Ajouter la pâte de tomates, la farine et les épices. Poursuivre la cuisson environ 1 minute en remuant.

4. Ajouter le bouillon et porter à ébullition en remuant. Cuire 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange épaississe. Rectifier l'assaisonnement.
5. Dans une poêle en fonte chaude, griller les tortillas de chaque côté et les réserver dans un contenant à tacos ou dans un linge pour les garder humides et tièdes. (Je réchauffe simplement au micro-ondes.)
6. Pour le service, placer les garnitures, les tortillas et la viande dans des bols au centre de la table.

Source : Le porc du Québec

<https://www.leporcduquebec.com/recette/393-tacos-de-porc/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 3 juillet 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/07/tacos-de-porc.html>