

# Tacos au porc en sauce chipotle

Recette pour 24 tapas

## Description

Tacos, laitue croquante, garnie de boulettes de porc haché. Le tout est accompagné d'une sauce chipotle et crème sûre.

## L'astuce du chef

Ne remplissez pas vos Tacos trop tôt, ils risqueraient de ramollir à cause de l'humidité de la garniture. Toutes les salades peuvent entrer dans la composition de cette recette. Vous pouvez ajuster le niveau de piquant en ajoutant ou en omettant une quantité de la sauce chipotle.

## Ingrédients

### Pour les boulettes de porc

- 400 Gr Porc haché
- 1 Unité(s) Échalote
- 10 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Gousse(s) Ail
- 5 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 1 Cuil. à thé Épices cajun
- 1 Unité(s) Oeuf
  
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Pour les tacos et sa garniture

- 150 Ml Crème sûre
- 2 Unité(s) Lime
- 8 Branche(s) Ciboulette
- 24 Unité(s) Mini-tacos
- 2 Feuille(s) Salade romaine
- 20 Ml Piment chipotle en sauce adobo
  
- Huile végétale
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Ciselez l'échalote, la ciboulette et la coriandre. Ensuite, hachez l'ail et coupez la romaine en chiffonnade. Zestez la lime et battez l'œuf.

### Préparation de la sauce garniture

Dans un bol, réunissez le zeste, la crème sure, le piment chipotle et la ciboulette. Vous pouvez balancer la sauce avec sel et poivre ainsi qu'un peu de jus de lime, à votre goût.

### Préparation de la boulette de porc

Mélangez tous les ingrédients de la boulette en prenant soin à ne pas tout incorporer l'œuf et le panko. Vous voulez une boulette qui se tient. Salez et poivrez à votre goût. Formez 24 boulettes et placez-les sur une plaque de cuisson. Cuisez vos boulettes au four pendant 10 min. Sortez les du four, enduisez-les de la sauce à tacos et terminez la cuisson pour 3-5 min additionnelles.

### Dressage de vos tapas

Dans chaque tacos, déposez un peu de chiffonnade, ensuite la sauce et terminez avec la boulette.

Bon appétit!

**Bon appétit!**