



Tacos au porc effiloché et pico de gallo

[BBQ](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Sauce à la lime :

- 1/3 tasse de crème sûre
- Le jus d'une lime
- Le zeste d'une lime
- Une pincée de sel

Tacos :

- 2 tasses de **porc effiloché polyvalent**
- Huile aux flocons de piments
- 8 petits tortillas de maïs

Garnitures suggérées :

- **Pico de gallo maison**
- **Oignons rouges marinés**
- Coriandre fraîche, ciselée
- Petits cubes d'avocat ou guacamole
- Facultatif : fromage Queso Cotija ou du fromage feta

Préparation

1. Réchauffer votre porc effiloché et réserver.
2. Dans un petit bol ou une petite bouteille de service, mélanger la crème sûre, le jus de lime, le zeste et saler au goût. Ajuster au besoin. Réserver.
3. Sur une plancha ou une poêle en fonte, chauffer un petit filet d'huile aux flocons de piments à feu vif.
4. Déposer les tortillas de maïs. Bien griller des deux côtés. Ajouter un peu d'huile au besoin entre les cuissons de tortillas. Si possible , déposer les tortillas grillés dans un petit support à tacos. Ça aidera à donner une forme au tacos et à les garnir facilement.
5. Dans chaque tacos, déposer un peu de porc effiloché. Garnir de pico de gallo, d'oignon mariné, d'avocat, de coriandre. Garnir d'un peu de sauce à la lime et de fromage au goût.
6. Déguster.