



Bols de riz au chorizo façon al pastor avec salsa à l'ananas et crème à la coriandre et à la lime

30 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g



Riz basmati
¾ tasse | 1 ½ tasse



Poivron
1 | 2



Ananas
95 g | 190 g



Tomate
1 | 2



Échalote
1 | 2



Coriandre
7 g | 14 g



Lime
1 | 2



Crème sure
1 | 2



Pâte tex-mex
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Base de sauce tomate
2 c. à soupe |
4 c. à soupe

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire le riz

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau**, **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **riz**, puis réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.

2



Préparer

- Entre-temps, zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Peler, puis couper les **échalotes** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper l'**ananas** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).

3



Préparer la crème et la salsa

- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, la **moitié** du **zeste de lime** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.
- Dans un bol moyen, ajouter l'**ananas**, les **tomates**, la **moitié** des **échalotes**, la **moitié** de la **coriandre**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de lime** et **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour une salsa plus sucrée, ajouter plus de sucre, ½ c. à thé à la fois.)

4



Cuire le chorizo

Changer | **Dinde hachée**

Changer | **Beyond Meat®**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**, les **poivrons** et le **reste** des **échalotes**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter la **pâte tex-mex**, la **base de sauce tomate** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.

5



Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter le **reste** de la **coriandre** et le **reste** du **zeste de lime** et mélanger.
- Répartir le **riz** et le **mélange de chorizo** dans les bols.
- Napper de **salsa à l'ananas**.
- Arroser d'**un filet** de **crème à la coriandre et à la lime**.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.

4 | Cuire la dinde

Changer | **Dinde hachée**

Si vous avez choisi la **dinde**, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** à la poêle, puis ajouter la **dinde**. Cuire la **dinde** de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****.

4 | Cuire le Beyond Meat®

Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo**, en défaisant les **galettes** en morceaux. Cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **Beyond Meat®** soit croustillant**.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).