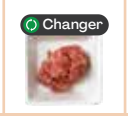




# Cavatappis au fromage super rapides avec chorizo avec maïs et poivrons

Repas en 15 min 15 minutes












Protéine personnalisable + Ajouter ↻ Changer ou ×2 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)

Dinde hachée  
250 g | 500 g



-  Chorizo, sans boyau  
250 g | 500 g
-  Cavatappis  
170 g | 340 g
-  Poivron  
1 | 2
-  Maïs en grains  
56,5 g | 113 g
-  Oignon vert  
1 | 2
-  Monterey Jack, râpé  
1/2 tasse | 1 tasse
-  Cheddar, râpé  
1/4 tasse | 1/2 tasse
-  Fromage à la crème  
2 | 4
-  Pâte tex-mex  
1 c. à soupe | 2 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 les cavatappis et préparer les poivrons

- Avant de commencer, porter une grande casserole d'eau salée à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Ajouter les **pâtes** à l'**eau bouillante**.
- Cuire à découvert de 8 à 9 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **½ tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**. Égoutter, puis remettre dans la casserole, hors du feu.
- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

4



## Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **pâtes**, ajouter la **sauce au fromage et au chorizo**, puis remuer pour enrober.
- Répartir les **cavatappis fromagés** dans les bols, puis garnir du **reste** du **cheddar**.
- À l'aide de ciseaux de cuisine, parsemer d'**oignons verts**.

2



## Cuire le chorizo et les légumes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Ajouter les **poivrons** et la **moitié** du **maïs** (utiliser toute la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et que les **poivrons** soient légèrement croquants.
- Ajouter la **pâte tex-mex** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Continuer à cuire pendant 30 s, jusqu'à ce que l'**eau** ait été absorbée. **Saler et poivrer**.

3



## Préparer la sauce

- Dans la même poêle, ajouter le **fromage à la crème**, le **Monterey Jack**, la **moitié** du **cheddar** et **½ tasse** (1 tasse) de **lait**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **fromages** fondent et que la **sauce** épaississe. **Saler et poivrer**.
- Retirer du feu, puis incorporer **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson réservée**. (**CONSEIL** : Pour une sauce plus liquide, ajouter plus d'eau de cuisson, de 1 à 2 c. à soupe à la fois.)

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** | (2 c. à soupe) | d'**huile** | 2 portions | 4 portions | Ingrédient

### Pour 6 portions

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

## 2 | Cuire la dinde et les légumes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo**\*\*.