



Bol burrito au chorizo

avec pico de gallo à l'avocat et riz lime-coriandre

VARIÉTÉ 30 minutes



Saucisse chorizo, sans boyau



Ail



Oignons verts



Riz basmati



Coriandre



Crème sure



Lime



Tomates raisins



Avocat



Assaisonnement mexicain



Maïs en grains

BONJOUR CHORIZO!

Une saucisse espagnole au goût piquant, adoucie dans cette recette par les tomates et l'avocat crémeux.

COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Bol moyen, petit bol, cuillères à mesurer, zesteur, presse-ail, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Saucisse chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Ail	6 g	12 g
Oignons verts	2	2
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Coriandre	7 g	14 g
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Lime	1	2
Tomates raisins	113 g	227 g
Avocat	1	2
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Maïs en grains	113 g	227 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler pour 4 pers) dans une casserole moyenne. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Couper les **tomates** en deux. Zester, puis presser la **lime**. Émincer les **oignons verts**. Hacher finement la **coriandre**. Peler et dénoyauter l'**avocat**, puis le couper en bouchées moyennes. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



4. FINIR LE CHORIZO

Dans la même poêle, ajouter le **maïs**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 2 à 3 min. Baisser à feu moyen. Ajouter l'**assaisonnement mexicain**, l'**ail** et **2 c. à table d'eau** (doubler pour 4 pers). Cuire en remuant, de 1 à 2 min.



2. CUIRE LE RIZ

Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**, puis baisser à feu doux. Cuire à couvert jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** soit absorbée, de 12 à 14 min.



5. FINIR LE RIZ ET PRÉPARER LES CONDIMENTS

Lorsque le **riz** est cuit, en séparer les grains à la fourchette et y incorporer **la moitié** des **oignons verts**, **la moitié** du **zeste de lime** et **la moitié** de la **coriandre**. **Saler**. Dans un petit bol, mélanger la **crème sure**, **la moitié** du **jus de lime** et **le reste** du **zeste de lime**. (**NOTE** : voilà la crème à la lime!) Dans un bol moyen, mélanger les **tomates**, l'**avocat**, **le reste** d'**oignons verts**, **le reste** de la **coriandre** et **le reste** du **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**. (**NOTE** : voilà le pico de gallo!)



3. CUIRE LE CHORIZO

Entre-temps, dans une grande poêle anti-adhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **chorizo**. Cuire le **chorizo** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 6 à 7 min.**



6. FINIR ET SERVIR

Répartir le **riz** dans les bols et garnir du **mélange de chorizo** et de **pico de gallo**. Couronner d'une touche de **crème à la lime**.

Le souper, c'est réglé!