Boulettes tex-mex de chorizo fumées

avec riz aux oignons verts et à l'ail, et feta

Découverte | Épicée | 30 minutes

Chorizo, sans boyau

Chapelure panko

Assaisonnement mexicain

Pâte tex-mex

Sauce au chipotle

Bébés épinards

Poivron

Riz basmati

Sel d'ail

Oignon vert

Feta, émietté

Tomate Roma

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pâte tex-mex	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce au chipotle	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Poivron	160 g	320 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon vert	2	4
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Tomate Roma	80 g	160 g
Huile*		
Sel et poivre*		

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

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez-nous | **(855) 272-7002**
HelloFresh.ca
@HelloFreshCA

1

Cuire le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter le **riz**, la **moitié** du **sel d'ail** et **1 ¼ tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- 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, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.

3

Rôtir les boulettes

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un grand bol, ajouter le **chorizo**, la **chapelure**, **1 c. à thé** d'**assaisonnement mexicain**, **1 c. à soupe** de **sauce au chipotle** et **¼ c. à thé** de **sel d'ail** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 pers.). Disposer les **boulettes** sur la plaque à cuisson préparée.
- Rôtir dans le **haut** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites**.

4

Cuire les tomates et les poivrons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **tomates** et les **morceaux blancs des oignons verts**. Saupoudrer du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**, au goût. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion et en défaisant les **tomates** en morceaux, jusqu'à ce qu'elles soient ramollies et confites.
- Ajouter les **poivrons**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.

5

Terminer les boulettes

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **pâte tex-mex** et le **reste** de la **sauce au chipotle**, puis saupoudrer du **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Incorporer **⅔ tasse** d'**eau** (1 tasse pour 4 pers.), puis porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants.
- Ajouter les **épinards** et les **boulettes**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent, et que la **sauce** épaississe légèrement et enrobe les **boulettes**. **Poivrer**, au goût.

6

Terminer et servir

- Ajouter le **reste** des **oignons verts** dans la casserole contenant le **riz**, puis séparer les grains à la fourchette.
- Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir des **boulettes de chorizo**, des **légumes** et de la **sauce**.
- Parsemer de **feta**.

Le souper, c'est réglé!