

Burger au chorizo

avec chimichurri, aioli au feta et frites de patates douces

Épicée 30 minutes



Chorizo, sans boyau



Petits pains artisan



Jalapeno



Persil



Vinaigre de vin rouge



Patates douces



Mayonnaise



Mélange cumin-ail



Petites tomates



Mélange roquette et épinards



Chapelure panko



Feta



Coriandre

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse espagnole traditionnelle assaisonnée de paprika et d'ail!

D'ABORD

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Petits pains artisan	2	4
Jalapeno 🌶️	1	2
Persil	7 g	7 g
Coriandre	7 g	7 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Patates douces	340 g	680 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange cumin-ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Feta	¼ tasse	½ tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1 Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, les arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les saupoudrer du **mélange cumin-ail**. **Saler et poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



4 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler les **galettes** jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites, de 3 à 5 minutes par côté. **



2 Préparer

Pendant que les **patates douces** rôtissent, hacher finement la **coriandre** et le **persil**. Couper les **tomates** en deux. Éviter le **jalapeno**, puis le couper en petits dés. (REMARQUE : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.) Dans un bol moyen, mélanger le **chorizo**, la **chapelure panko** et la **moitié du jalapeno**. **Poivrer**. Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



5 Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



3 Préparer la vinaigrette chimichurri

Dans un grand bol, ajouter le **persil**, la **coriandre**, le **reste du jalapeno**, le **vinaigre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Bien mélanger. Ajouter les **tomates** et bien mélanger. Réserver.



6 Préparer l'aïoli et servir

Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **feta**. Dans le grand bol, ajouter le **mélange roquette et épinards** et mélanger avec la **vinaigrette chimichurri**. Badigeonner **chaque tranche de pain inférieure** de **1 c. à soupe d'aïoli au feta**, puis garnir d'une **galette** et de **salade**. Servir avec le **reste** de la **salade**, les **quartiers de patates douces** et le **reste** de l'**aïoli au feta** comme trempette.

Le repas est prêt!