

Burger au chorizo et aux poivrons grillés

avec mayo au guacamole et salade à la tomate fraîche

Grillade 30 minutes



Chorizo, sans boyau



Pain artisan



Poivron



Mélange printanier



Feta, émietté



Mayonnaise



Chapelure italienne



Petites tomates



Guacamole



Lime

BONJOUR CHORIZO

Cette saucisse de porc assaisonnée est pleine de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, fouet

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|---------------------|--------------|--------------|
| Chorizo, sans boyau | 250 g | 500 g |
| Pain artisan | 2 | 4 |
| Poivron | 160 g | 320 g |
| Mélange printanier | 113 g | 227 g |
| Feta, émietté | 28 g | 56 g |
| Mayonnaise | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Chapelure italienne | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Petites tomates | 113 g | 227 g |
| Guacamole | 3 c. à soupe | 6 c. à soupe |
| Lime | 1 | 1 |
| Sucre* | ½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Huile* | | |
| Sel et poivre* | | |

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Couper le **poivron** en quatre, puis l'évider.
- Couper les **tomates** en deux.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.).
- Couper les **pains** en deux.



Faire griller les pains

- Lorsque les **galettes** sont presque prêtes, disposer les **pains** de l'autre côté du grill, côté coupé vers le bas.
- Fermer le couvercle du barbecue et faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'ils soient grillés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **pains**, les **galettes** et les **poivrons** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



Faire griller les galettes et les poivrons

- Mélanger le **chorizo** et **2 c. à soupe** de **chapelure** (doubler pour 4 pers.) dans un grand bol.
- Former à partir du **mélange 2 galettes de 10 cm (4 po) de diamètre** (4 galettes pour 4 pers.).
- Disposer les **galettes** et les **poivrons** sur le grill. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 8 à 10 min par côté ou jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent et que les **galettes** soient entièrement cuites, en les retournant une fois**.



Assembler les burgers

- Hacher grossièrement les **poivrons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Tartiner la **mayo au guacamole** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **galettes**, puis de **poivrons**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.



Faire la mayo au guacamole et la vinaigrette

- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié** du **jus de lime**, le **zeste de lime** et le **guacamole**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Dans un bol moyen, fouetter le **reste** du **jus de lime**, **2 c. à soupe** d'**huile** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.). Réserver.



Terminer et servir

- Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates** au bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. **Salier** et **poivrer**, au goût.
- Répartir les **burgers au chorizo** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** de **feta**.

Le souper, c'est réglé!