

Burgers au chorizo

avec mayo au chipotle

Rapido

Épicée

25 minutes



Chorizo, sans le boyau



Pain brioché



Poivron



Oignon, haché



Mélange printanier



Mini concombre



Lime



Sauce au chipotle



Assaisonnement mexicain



Chapelure panko



Mayonnaise

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

Les poivrons colorés sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans le boyau	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Poivron	160 g	320 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Mini concombre	132 g	264 g
Lime	1	2
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 rejoindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Préparer

- Éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Trancher finement le **concombre**.
- Presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Dans un petit bol, ajouter le **mayo**, la **sauce au chipotle** et **1 c. à thé** de **jus de lime** (doubler pour 4 pers.). **Poivrer** et bien mélanger.



4 Faire cuire les galettes

- Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **galettes**. Faire poêler de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin!)



2 Faire cuire les légumes

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **poivrons** et les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, en remuant à l'occasion.
- Saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**, puis **saler** et **poivrer**. Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **légumes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



5 Faire griller les pains et préparer la salade

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains** directement au **centre** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, ajouter dans un grand bol **2 c. à thé** de **jus de lime**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger.
- Ajouter les **concombres** et le **mélange printanier**, puis remuer pour enrober.



3 Former les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **chorizo**, la **chapelure**, le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



6 Terminer et servir

- Étendre la **mayo au chipotle** sur les **tranches de pain**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette** et d'**un peu** de **légumes**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers**, le **reste** des **légumes** et la **salade** dans les assiettes.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!