

# Burgers au chorizo et au chipotle

avec mayo lime-coriandre

Rapido

Épicée (au goût)

25 Minutes



Chorizo, sans le boyau



Petit pain brioché



Poivron



Oignon, haché



Mélange printanier



Mini concombre



Coriandre



Mayonnaise



Poudre de chipotle



Assaisonnement mexicain



Chapelure panko



Lime

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.

**Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 (doubler la quantité pour 4 personnes) :**

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Choriz, sans le boyau	250 g	500 g
Petits pains briochés	2	4
Poivron	160 g	320 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Mini concombre	66 g	132 g
Coriandre	7 g	14 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Poudre de chipotle 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Lime	1	2
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, 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 #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Préparer

Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Trancher finement le **concombre**. Hacher grossièrement la **coriandre**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Dans un petit bol, ajouter la **mayo**, le **zeste de lime** et la **moitié** de la **coriandre**. **Poivrer** et bien mélanger.



## 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 la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin.)



## Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **poivrons** et les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit légèrement croquant. Assaisonner de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**, puis **saler et poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Retirer la poêle du feu. Transférer **légumes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



## Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux. Ajouter les **pains** directement sur la grille du **centre** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Former les galettes

Pendant que les **légumes** cuisent, mélanger dans un bol moyen le **chorizo**, la **chapelure**, le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**, **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes) et **¼ c. à thé** de  **poudre de chipotle**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Poivrer**. Former à partir du **mélange 2 galettes de taille** égale (4 galettes pour 4 personnes).



## Terminer et servir

Dans un grand bol, ajouter le **jus de lime**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger. Ajouter les **concombres** et le **mélange printanier**, puis bien mélanger. Étendre **un peu** de **mayo lime-coriandre** sur les **tranches de pains**. 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. Parsemer les **légumes** du **reste** de la **coriandre**. Presser un **quartier de lime**, au goût.

**Le repas est prêt!**