

Chili au chorizo

avec croustilles de maïs épicées

20 minutes

Épicée



Chorizo, sans boyau



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Poivron vert



Haricots rouges



Cheddar, râpé



Assaisonnement mexicain



Concentré de bouillon de bœuf



Croustilles de maïs



Maïs en conserve



Jalapeno



Sel d'ail



Assaisonnement au chili

BONJOUR CHORIZO

Cette saucisse de porc assaisonnée est déjà pleine de saveur!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, tamis, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Poivron vert	200 g	400 g
Haricots rouges	398 ml	796 ml
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Maïs en conserve	56 g	113 g
Jalapeno 🌶️	1	2
Sel d'ail	1 c. à thé	1 c. à thé
Assaisonnement au chili 🌶️	1 c. à thé	2 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 en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous 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). Égoutter, puis rincer les **haricots rouges**. Égoutter le **maïs**. Dans un petit bol, mélanger ¼ c. à thé de **sel d'ail**, ¼ c. à thé d'**assaisonnement mexicain** et ¼ c. à thé d'**assaisonnement au chili** (doubler les quantités pour 4 personnes). (**REMARQUE** : C'est votre mélange d'épices.)



Faire cuire les croustilles de maïs

Pendant que le **chili** cuit, disposer les **croustilles de maïs** en une couche uniforme sur une plaque à cuisson. Faire cuire au centre du four, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et luisantes, de 4 à 5 minutes. Saupoudrer du **mélange d'épices** (celui de l'étape 1). (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson. Faire cuire sur les grilles du centre et du haut du four.)



Faire cuire le chorizo

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **chorizo**. Faire cuire la viande en la défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée, de 4 à 5 minutes**.



Trancher le jalapeno

Évider le **jalapeno** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le hacher finement. (**REMARQUE** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



Faire cuire le chili

Ajouter les morceaux de **poivron**, les **haricots rouges**, le **quart** du **maïs** (la moitié du maïs pour 4 personnes), le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**, le **reste** de l'**assaisonnement au chili** et le **reste** du **sel d'ail** dans la casserole. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant, jusqu'à ce que les épices dégagent leur arôme. Ajouter le **concentré de bouillon**, les **tomates broyées** et ¾ tasse d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé. Baisser à feu moyen et poursuivre la cuisson, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes soient tendres, de 6 à 8 minutes.



Terminer et servir

À l'aide d'une louche, transférer le **chili** dans des bols. Garnir de **cheddar** et de morceaux de **jalapeno**. Servir les **croustilles de maïs** en accompagnement.

Le repas est prêt!