

Chili au chorizo et aux haricots noirs

avec cheddar et crème sure

20 minutes



Chorizo, sans boyau



Haricots noirs



Oignon rouge, haché



Purée d'ail



Tomates broyées



Poivron



Épices à enchilada



Cheddar, râpé



Oignon vert



Crème sure



Base de sauce
tomate



Croustilles de maïs

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Haricots noirs	370 ml	740 ml
Oignon rouge, haché	56 g	112 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Poivron	160 g	320 g
Épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Oignon vert	2	4
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



4 Cuire le chili

- Ajouter à la casserole les **tomates broyées**, les **haricots noirs** (y compris leur liquide) et **½ c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Porter à ébullition, puis réduire à feu moyen-doux. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient tendres et que le **chili** réduise légèrement.
- **Saler et poivrer.**



2 Cuire le chorizo et les oignons

- Chauffer une grande casserole à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons** et le **chorizo**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer.**



5 Préparer la garniture

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., préparer 2 plaques à cuisson.)
- Écraser délicatement les **croustilles de maïs** dans le sac pour obtenir des morceaux d'environ 2,5 cm (1 po).
- Sur la plaque à cuisson préparée, arroser les **croustilles de maïs** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer du **reste des épices à enchilada**. Remuer pour enrober. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., répartir les croustilles sur 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.)
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller dans le haut et au centre du four.) (**CONSEIL** : Surveiller les croustilles pour ne pas les brûler!)



3 Cuire les aromates

- Dans la casserole contenant le **chorizo** et les **oignons**, ajouter la **moitié** des **épices à enchilada**, la **purée d'ail**, la **base de sauce tomate** et les **poivrons**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



6 Terminer et servir

- **Saler et poivrer** le **chili**, au goût.
- Répartir le **chili** dans les bols.
- Parsemer le **chili** de **croustilles de maïs**, puis d'**oignons verts** et de **fromage**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**.

Le souper, c'est réglé!