



Chili au chorizo et aux haricots noirs

avec cheddar et crème sure

20 minutes

Protéine personnalisable





+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

 Changer	 Changer
	
Bœuf haché	Beyond Meat®
250 g 500 g	2 4



	
Chorizo, sans boyau	Haricots noirs
250 g 500 g	1 2
	
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	Poivron
1 2	1 2
	
Mélange d'épices à enchilada	Cheddar, râpé
1 c. à soupe 2 c. à soupe	1/2 tasse 1 tasse
	
Crème sure	Base de sauce tomate
3 c. à soupe 6 c. à soupe	2 c. à soupe 4 c. à soupe
	
Croustilles de maïs	
85 g 170 g	

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

2



Cuire le chorizo

- 🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)
- Chauffer une grande casserole à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter avec précaution l'excédent de gras contenu dans la casserole. **Saler** et **poivrer**.

3



Cuire les aromates

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

4



Cuire le chili

- Dans la casserole, ajouter les **tomates broyées**, les **haricots noirs** avec leur **liquide** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**.
- 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**.

5



Préparer la garniture

- Entre-temps, 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** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

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

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

2 | Cuire le bœuf

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****.

2 | Cuire le Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer, le cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, et le servir de la même façon que la recette vous indique de préparer, de cuire et de servir le **chorizo****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.