

Burgers au chorizo

avec épis de maïs et beurre lime-coriandre

Découverte

30 Minutes



Chorizo, sans boyau



Petit pain artisan



Épis de maïs



Mayonnaise



Mélange printanier



Lime



Coriandre



Chapelure panko



Médaille de beurre

BONJOUR ZESTE DE LIME

Relevez le goût de l'épi de maïs avec un zeste de lime!

D'abord

- Retirer le médaillon de beurre (doubler la quantité pour 4 personnes) du frigo et le laisser atteindre une température ambiante.
- Préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, 2 petits bols, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Petits pains artisan	2	4
Épis de maïs	2	4
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Lime	1	1
Coriandre	7 g	7 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Médaillon de beurre	25 g	50 g
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



1 Préparer et faire la mayo à la lime

Éplucher les **épis de maïs**, puis les couper en deux sur la largeur. Hacher finement la **coriandre**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié** de la **coriandre** et **1 c. à thé** de **jus de lime** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer** et bien mélanger.



4 Faire griller les pains

Pendant que le **maïs** cuit, couper les **pains** en deux. Ajouter les **pains** directement sur la grille du **centre**, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



2 Formet et faire cuire les galettes

Dans un bol moyen, mélanger le **chorizo**, la **chapelure** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Former à partir du **mélange 2 galettes de taille égale** (4 galettes pour 4 personnes). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive 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**.



5 Préparer la salade

Pendant que les **pains** grillent, ajouter dans un grand bol **2 c. à thé** de **jus de lime**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger. Ajouter le **mélange printanier**, puis bien mélanger.



3 Faire cuire les épis de maïs

Pendant que les **galettes** cuisent, dans une grande casserole, recouvrir le **maïs** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 à 5 cm [de 1 à 2 po]). **Saler**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Faire cuire de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Retirer la casserole du feu, garder couvert et réserver.



6 Terminer et servir

Dans un autre petit bol, ajouter le **médaillon de beurre** à température ambiante, le **restant** de la **coriandre** et le **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Étendre le **mayo à la lime** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir de **galettes** et d'**un peu** de **salade**, puis refermer avec les **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers**, le **maïs** et la **salade restante** dans les assiettes. Étaler le **beurre lime-coriandre** sur le **maïs**. Presser un **quartier de lime** sur le **maïs**, au goût.

Le repas est prêt!