

Burgers au chorizo

avec quartiers de pommes de terre assaisonnés et mayo lime-coriandre

Découverte

30 minutes



Chorizo, sans boyau



Pain artisan



Pomme de terre
Russet



Mayonnaise



Mélange printanier



Lime



Coriandre



Chapelure panko



Assaisonnement
mexicain

BONJOUR ZESTE DE LIME

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

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mayonnaise	½ tasse	1 tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Lime	1	1
Coriandre	7 g	7 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 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, 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 joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile**, puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. **(REMARQUE :** Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chaque fois.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. **(REMARQUE :** Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux. Placer les **pains** directement sur la grille du **haut**, 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!)



Préparer et faire la mayo à la lime

Pendant que les **potatoes** rôtissent, hacher finement la **coriandre**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **coriandre**, le **zeste de lime**, **1 c. à thé** de **jus de lime** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer**, puis bien mélanger.



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.



Former et faire cuire les galettes

Dans un bol moyen, ajouter le **chorizo**, la **chapelure**, le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**, puis bien mélanger. 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**.



Terminer et servir

Étendre la **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**, les **quartiers de pommes de terre** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **mayo à la lime** comme trempette.

Le repas est prêt!