

Burgers au chorizo

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

Découverte

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.

Si vous désirez ajouter du bacon,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!

Bonne cuisine!



Chorizo, sans boyau



Bacon



Pain artisan



Pomme de terre
Russet



Mayonnaise



Mélange printanier



Lime



Coriandre



Chapelure panko



Assaisonnement
mexicain

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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
Bacon	100 g	200 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	2
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

** Cuire jusqu'à une température interne d'au moins 71 °C (160 °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



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer et mélanger la mayo lime-coriandre

- Entre-temps, hacher finement la **coriandre**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- 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 qtés pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger.

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, couper les **tranches** en deux sur la largeur. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Conserver le **gras de bacon** dans la poêle pour cuire les **galettes** à l'étape 3. Ne pas ajouter d'**huile**.



Assembler la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol **2 c. à thé** de **jus de lime**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier**, puis remuer pour enrober.



Former et 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 qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.



Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **mayo lime-coriandre** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et d'**un peu** de **salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **quartiers de pommes de terre** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo lime-coriandre** comme trempette.
- Arroser la **salade** et les **quartiers de pommes de terre** du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Garnir les **burgers** de **bacon** au moment de l'assemblage.