



Risotto au chorizo

avec feta et maïs

VARIÉTÉ 40 minutes



Saucisse chorizo, sans boyau



Riz arborio



Fromage feta



Oignon, haché



Concentré de bouillon de légumes



Ail



Maïs en grains



Tomates cerises



Coriandre



Vinaigre de vin blanc



Sauce piquante

BONJOUR RIZ ARBORIO!

Venant tout droit d'Italie, ce riz amyglacé devient crémeux en cuisant.

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6:

- Doux: ½ c. à thé
- Moyen: 1 c. à thé
- Épicé: 1 ½ c. à thé

Sortez

2 plaques à cuisson, presse-ail, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, papier parchemin, tasses à mesurer, casserole moyenne, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Saucisse chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Riz arborio	¾ tasse	1 ½ tasse
Fromage feta	½ tasse	1 tasse
Oignon, haché	56 g	113 g
Concentré de bouillon de légumes	2	4
Ail	6 g	12 g
Maïs en grains	113 g	227 g
Tomates cerises	113 g	227 g
Coriandre	7 g	14 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	2 c. à table
Sauce piquante 🌶️	1 c. à table	2 c. à table
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous rejoindre

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



1. PRÉPARER LE BOUILLON

Dans une casserole moyenne, ajouter **4 ½ tasses** d'eau (5 ½ tasses pour 4 pers) et les **concentrés de bouillon**. Couvrir et porter à légère ébullition à feu moyen.



4. COMMENCER LE RISOTTO

Pendant que le **chorizo** cuit, mettre **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers) dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, puis ajouter les **oignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 1 à 2 min. Ajouter le **riz**, l'**ail**, et le **vinaigre**. Cuire en remuant, 1 min. Ajouter **½ tasse** de **bouillon** (même quantité pour 4 pers) et cuire en remuant jusqu'à ce que le **bouillon** soit absorbé par le **riz**.



2. PRÉPARATION

Pendant que le **bouillon** réchauffe, hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sur une plaque à cuisson, arroser les **tomates** et le **maïs** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que les **légumes** soient brun doré et tendres, de 14 à 15 min.



5. FINIR LE RISOTTO

Continuer à ajouter du **bouillon**, **½ tasse** à la fois, et cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de **bouillon** et que le **riz** soit tendre et crémeux, de 23 à 25 min. **Saler** et **poivrer**.



3. RÔTIR LE CHORIZO

Pendant que les **légumes** rôtissent, émietter le **chorizo** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Cuire sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit, de 10 à 12 min. ****** Réserver dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



6. FINIR ET SERVIR

Incorporer le **chorizo**, les **légumes rôtis**, la **moitié** de la **feta**, la **moitié** de la **coriandre** et **1 c. à thé** de **sauce piquante** (doubler pour 4 pers) au **risotto** (**NOTE**: se référer à la section Bon départ pour le niveau d'épice). Répartir le **risotto** dans les assiettes, puis saupoudrer du **reste** de **coriandre** et de **feta**. Napper du **reste** de **sauce piquante**, au goût.

Le souper, c'est réglé!