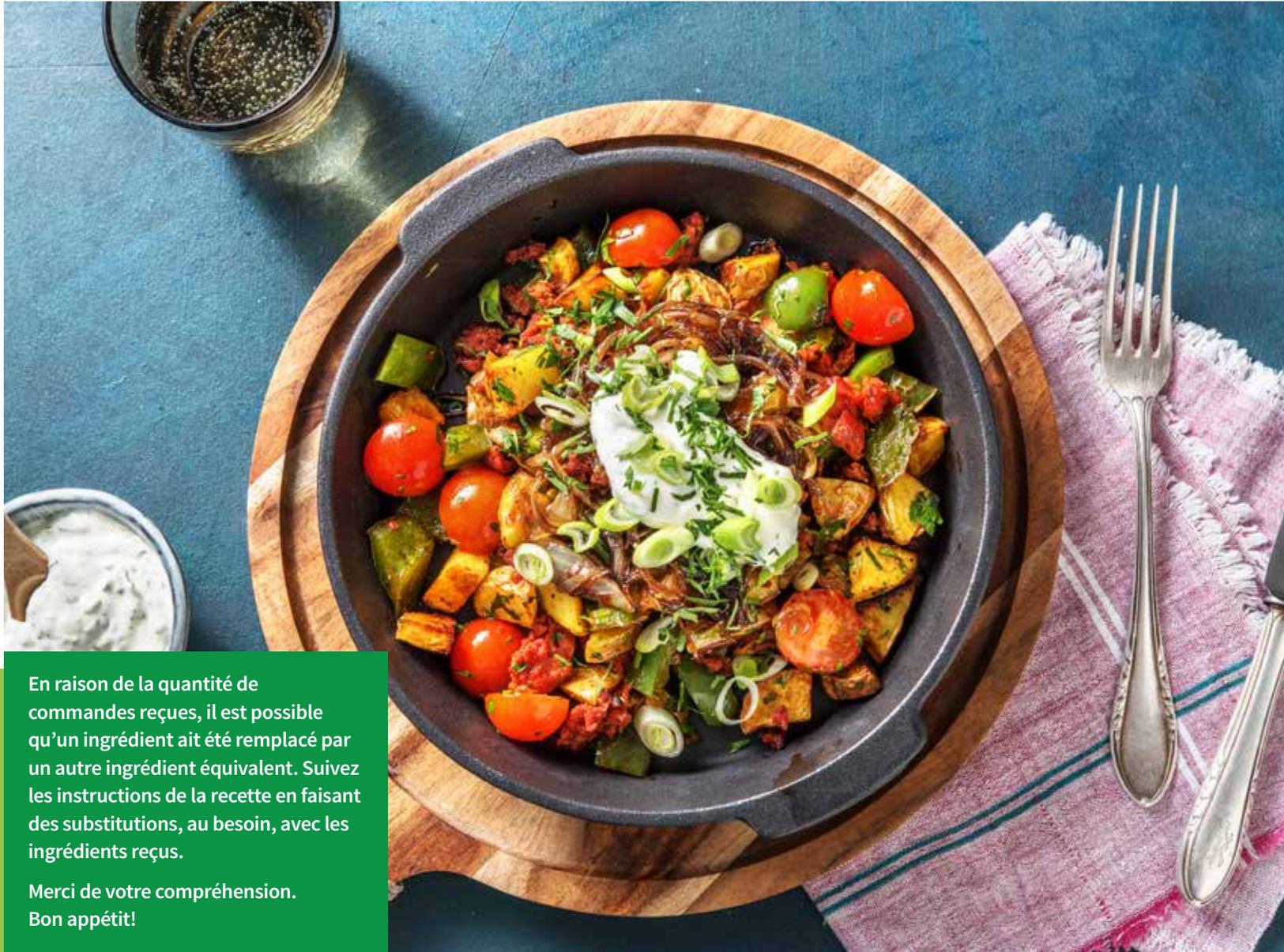


Poêlée de chorizo avec aïoli au persil

35 Minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Sausisse chorizo,
sans boyau



Pomme de terre
à chair jaune



Poivron vert



Oignon,
en tranches



Ail



Oignons verts



Mayonnaise



Vinaigre balsamique



Persil



Tomates cerises

BONJOUR CHORIZO!

Une saucisse espagnole classique, parfumée à l'ail et au paprika.

Commencer ici

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

Sortir

Plaque à cuisson, presse-ail, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Saucisse chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Poivron vert	200 g	400 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Ail	6 g	12 g
Oignons verts	2	4
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Vinaigre balsamique	2 c. à table	4 c. à table
Persil	7 g	14 g
Tomates cerises	113 g	227 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		

Sel et poivre*

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

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 joindre

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



Rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de ½ c. à table d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Salier** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 18 à 20 min.



Cuire le chorizo

Dans la même poêle à feu moyen-élevé, ajouter ½ c. à table d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **poivrons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min. Ajouter le **chorizo** et le **reste** d'**ail**. Cuire le **chorizo** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 3 à 5 min.**



Préparation

Pendant que les **potatoes** rôtissent, éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher finement le **persil**. Émincer les **oignons verts**. Couper les **tomates** en deux. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger la **mayo**, la **moitié** du **persil** et ¼ c. à thé d'**ail** (doubler pour 4 pers). Réserver.



Finir et servir

Dans la même poêle, ajouter les **potatoes rôties**, les **tomates**, la **moitié** des **oignons verts** et le **reste** du **persil**. Bien mélanger. Répartir la **poêlée** dans les bols et garnir d'**oignons caramélisés**. Couronner d'une touche d'**aïoli**. Saupoudrer du **reste** d'**oignons verts**.



Caraméliser les oignons

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter ½ c. à table d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter le **vinaigre** et 1 c. à thé de **sucre** (doubler pour 4 pers). **Salier**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient brun doré foncé, de 7 à 8 min. Retirer la poêle du feu. Réserver les **oignons** dans un autre petit bol. Essuyer la poêle.



Un coco avec ça?

À l'étape 4, pendant que le **chorizo** cuit, ajouter 2 c. à table de **beurre** (doubler pour 4 pers) dans une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux, faire fondre en tournoyant, puis y casser 2 **œufs** (doubler pour 4 pers). **Salier** et **poivrer**. Poêler à couvert jusqu'à ce que le **blanc d'œuf** prenne, de 2 à 3 min. (NOTE : le jaune restera coulant! Il est aussi possible de cuire les œufs dans une 1 c. à table d'huile plutôt que le beurre.)

Le souper, c'est réglé!