

Keftas de chorizo

avec riz pilaf aux légumes et chutney épicé de pommes

Découverte

30 minutes



Chorizo, sans boyau



Gingembre



Mélange d'épices indien



Concentré de bouillon de poulet



Riz basmati



Oignon rouge, haché



Coriandre



Pois sucrés



Pomme Gala



Citron



Cari en poudre

BONJOUR CHUTNEY AUX POMMES

Des pommes mijotées rehaussées de savoureuses épices : le condiment parfait pour accompagner le porc!

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, cuillères à mesurer, 2 casseroles moyennes, papier parchemin, tasses à mesurer, râpe, grand bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Gingembre	15 g	15 g
Mélange d'épices indien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Oignon rouge, haché	113 g	226 g
Coriandre	7 g	14 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Pomme Gala	160 g	320 g
Citron	1	1
Cari en poudre	½ c. à thé	1 c. à thé
Sucre*	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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 en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer

Peler la **pomme**, l'évider, puis la couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou râper la **moitié** du **gingembre**. Parer les **pois sucrés**, puis les couper en deux. Hacher finement la **coriandre**. Couper la **moitié** du **citron** en quartiers (utiliser le citron entier pour 4 personnes).



Commencer le chutney

Pendant que les **keftas** cuisent, faire chauffer une autre casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), le **reste** des **oignons** et **1 c. à thé** de **gingembre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent, de 2 à 3 minutes. Ajouter les morceaux de **pomme** et **1 ½ c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** du **cari en poudre** (utiliser tout le cari pour 4 personnes). **Saler**.



Faire cuire le riz pilaf

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **moitié** des morceaux d'**oignon**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter la **moitié** du **mélange d'épices indien**. Poursuivre la cuisson en remuant pendant 30 secondes, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme. Ajouter le **concentré de bouillon**, **1 ½ tasse** d'**eau** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bouillira, ajouter le **riz** et les **pois sucrés**. Réduire à feu doux. Faire cuire à couvert de 14 à 16 minutes, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** ait été absorbée. Retirer la casserole du feu et laisser reposer le **riz** à couvert, pendant 5 minutes.



Terminer le chutney

Ajouter **½ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis porter à ébullition. Réduire à feu moyen-doux. Couvrir et faire cuire de 8 à 10 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pois sucrés** soient tendres. Retirer du feu, puis presser le jus d'un **quartier de citron** sur le dessus.



Faire cuire les keftas

Pendant que le **riz pilaf** cuit, mélanger dans un grand bol le **chorizo**, le **reste** du **mélange d'épices indien**, **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes) et la **moitié** de la **coriandre**. Former à partir du **mélange de chorizo** **8 boulettes** de taille égale (16 boulettes pour 4 personnes). Transférer les **boulettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Faire rôtir au **centre** du four de 10 à 12 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **keftas** soient dorées et entièrement cuites**.



Terminer et servir

Séparer les **grains de riz pilaf** à la fourchette, puis répartir dans les assiettes. Garnir des **keftas** et du **chutney aux pommes**. Parsemer du **reste** de la **coriandre**.

Le repas est prêt!