

# Mini pizzas style queso fundido au chorizo avec coriandre et poivrons rouges rôtis

Épicée (au goût) 30 minutes



Chorizo, sans boyau



Pain pita



Poivrons rouges rôtis



Monterey Jack, râpé



Oignon vert



Sauce piquante



Fromage à la crème



Mayonnaise



Coriandre

BONJOUR CHORIZO

Cette saucisse de porc assaisonnée déborde de saveur!

## 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, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Pain pita	4	8
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Monterey Jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Oignon vert	2	4
Sauce piquante 🌶️	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Fromage à la crème	86 g	172 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Huile*		

\* 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

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



## Préparer

- Hacher grossièrement le **coriandre**.
- Égoutter, puis hacher grossièrement les **poivrons rouges rôtis**.
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un bol moyen, ajouter le **fromage à la crème**, la **mayonnaise**, les **oignons verts** et la **moitié** du **Monterey Jack**. Bien mélanger. Réserver.



## Assembler les minipizzas

- Tartiner le **mélange au fromage à la crème** sur les **pitás**.
- Parsemer uniformément de **chorizo**, de **poivrons rouges rôtis** et du **reste** du **Monterey Jack**.
- Faire cuire au **centre** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire cuire une plaque à la fois.)



## Faire cuire le chorizo

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis le **chorizo**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **chorizo** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux\*\*.



## Terminer et servir

- Couper les **minipizzas** en quatre.
- Parsemer de **coriandre**.
- Arroser d'un **filet** de **sauce piquante**, si désiré.

## Le souper, c'est réglé!



## Faire griller les pitas

- Entre-temps, disposer les **pitás** sur une plaque à cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson.)
- Faire cuire au **centre** du four de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**REMARQUE** : Faire cuire une plaque à la fois pour 4 pers.)