

# Nachos au chorizo

avec salsa et crème

Rapido

30 Minutes



Chorizo, sans boyau



Croustilles de maïs



Mozzarella, râpée



Salsa de tomates



Olives mélangées



Crème sure



Oignon, haché



Oignons verts



Avocat



Lime



Assaisonnement mexicain

BONJOUR CHORIZO

*Cette saucisse de porc assaisonnée est déjà pleine 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, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Croustilles de maïs	170 g	340 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Salsa de tomates	¾ tasse	1 tasse
Olives mélangées	30 g	60 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Oignons verts	2	4
Avocat	1	2
Lime	1	2
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °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 #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Préparer

Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**. Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Émincer les **oignons verts**. Peler l'**avocat**, retirer le noyau et le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



## Préparer la crème à la lime

Pendant que les **nachos** cuisent, mélanger dans un petit bol la **crème sure**, le **zeste de lime**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à table de jus de lime** (doubler les quantités pour 4 personnes).



## Faire cuire le chorizo

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **chorizo**, l'**assaisonnement mexicain** et les **morceaux d'oignon**. Faire cuire le **chorizo** de 4 à 5 minutes en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée. **\*\* Saler et poivrer.**



## Terminer et servir

Parsemer les **nachos d'oignons verts**, de **morceaux d'avocat** et d'**olives**. Répartir les **nachos** dans les assiettes. Garnir de **crème à la lime**. Servir la **salsa** en accompagnement. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

## Terminer et servir!



## Assembler et faire cuire les nachos

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, superposer les **croustilles de maïs**, le **mélange de chorizo** et le **fromage**. Faire cuire les **nachos** au **centre** du four de 6 à 7 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et commence à brunir. **(REMARQUE :** Pour 4 personnes, , utiliser 2 plaques à cuisson et faire cuisent sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant plaques à mi-cuisson.)