












# Nachos au chorizo

avec salsa et crème à la lime

Épicée 30 Minutes



-  Chorizo, sans boyau
-  Croustilles de maïs
-  Mozzarella, râpée
-  Salsa de tomates
-  Olives mélangées
-  Crème sure
-  Oignon, haché
-  Jalapeno
-  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        | ½ 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         |
| Jalapeno 🌶️             | 1            | 2             |
| Avocat                  | 1            | 2             |
| Lime                    | 1            | 1             |
| Assaisonnement mexicain | 2 c. à soupe | 4 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 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

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** (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Peler l'**avocat**, le dénoyauter et le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Couper le **jalapeno** en tranches de 0,5 cm (¼ po), en retirant les graines pour un goût moins épicé. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



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

## Le repas est prêt!



## 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**, le **jalapeno** 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 cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)