

# Pizzas sur pains plats au chorizo

avec oignons et jalapenos marinés

20 minutes

Épicée



Chorizo, sans boyau



Pain plat



Oignon rouge,  
tranché



Jalapeno



Feta, émietté



Mozzarella, râpée



Mayonnaise



Poivron



Avocat



Lime



Vinaigre de vin blanc



Mélange paprika  
fumé et ail

BONJOUR CHORIZO

Cette saucisse de porc assaisonnée est pleine de saveur!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, petite casserole, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Pain plat	2	4
Oignon rouge, tranché	56 g	113 g
Jalapeno 🌶️	1	2
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Poivron	160 g	320 g
Avocat	1	2
Lime	1	2
Vinaigre de vin blanc	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	2 c. à thé	4 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

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



## Faire mariner le jalapeno et les oignons

- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)
- Dans une petite casserole, ajouter le **jalapeno**, les **oignons**, le **vinaigre**, **2 c. à soupe d'eau** et **2 c. à thé de sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler**.
- Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Faire mijoter de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **sucre** soit dissout, en remuant souvent.
- Retirer la casserole du feu. Transférer les **légumes marinés** dans un bol moyen, en incluant la **marinade**. Réfrigérer.



## 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** et les **poivrons**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **chorizo** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux\*\*.
- Égoutter avec précaution l'excédent de gras et le jeter.
- Ajouter le **mélange paprika fumé et ail**. Faire cuire 1 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent. **Saler** et **poivrer**, au goût.



## Faire griller les pains plats

- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson.)
- Faire griller au **centre** du four de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en retournant une fois. Réserver. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire griller au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Assembler et faire griller les pizzas

- Garnir les **pains plats** de **mélange au chorizo**.
- Parsemer de **mozzarella** et de **feta**.
- Faire griller les **pains plats assemblés** au **centre** du four de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire griller une plaque à la fois.)



## Préparer

- Entre-temps, peler et évider l'**avocat**, puis couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



## Terminer et servir

- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, **¼ c. à thé** de **zeste de lime** et **½ c. à soupe** de **jus de lime** (doubler les quant. pour 4 pers.).
- Garnir les **pizzas** de **jalapeno** et **d'oignons marinés**, et d'**avocat**. Arroser d'**un filet** de **majo à la lime**.
- Couper les **pizzas** en quatre.
- Répartir les **pizzas** dans les assiettes.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!