

# Poêlée de chorizo avec aïoli au persil

35 minutes



Chorizo, sans boyau



Pommes de terre  
à chair jaune



Poivron vert



Oignon jaune



Ail



Oignons verts



Mayonnaise



Vinaigre balsamique



Persil



Petites tomates

BONJOUR CHORIZO

*Une saucisse espagnole traditionnelle assaisonnée de paprika et d'ail!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, essuie-tout, grande poêle antiadhésive

### Ingrédients

|                               | 2 personnes  | 4 personnes  |
|-------------------------------|--------------|--------------|
| Chorizo, sans boyau           | 250 g        | 500 g        |
| Pommes de terre à chair jaune | 300 g        | 600 g        |
| Poivron vert                  | 200 g        | 400 g        |
| Oignon jaune                  | 113 g        | 226 g        |
| Ail                           | 6 g          | 12 g         |
| Oignons verts                 | 2            | 4            |
| Mayonnaise                    | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe |
| Vinaigre balsamique           | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Persil                        | 7 g          | 14 g         |
| Petites tomates               | 113 g        | 227 g        |
| Sucre*                        | 1 c. à thé   | 2 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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

### 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



### Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 18 à 20 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



### Faire cuire le chorizo

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **poivron vert**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter le **chorizo** et le **reste** de l'**ail**. Faire cuire en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 3 à 5 minutes. **\*\* Saler** et **poivrer**.



### Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, éviter le **poivron vert**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher finement le **persil**. Émincer les **oignons verts**. Couper les **tomates** en deux. Peler, puis émincer l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **moitié** du **persil** et ¼ c. à thé d'**ail** (doubler la quantité pour 4 personnes). Réserver.



### Terminer et servir

Ajouter les **potatoes rôties**, les **tomates**, la **moitié** des **oignons verts** et le **reste** du **persil** dans la poêle contenant le **chorizo**. Bien mélanger. Répartir le **mélange poêlé** dans les bols et garnir des **oignons caramélisés**. Couronner d'un soupçon d'**aïoli au persil**. Parsemer du **reste** des **oignons verts**.



### Faire caraméliser les oignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignon**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter le **vinaigre balsamique** et 1 c. à thé de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient bien dorés, de 7 à 8 minutes. Retirer la poêle du feu. Réserver les **oignons** dans un autre petit bol. Essuyer la poêle soigneusement.



### Des cocos avec ça?

À l'étape 4, pendant la cuisson du **chorizo**, faire chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux. Ajouter 2 c. à soupe de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire fondre en tournoyant. Craquer et ajouter 2 **œufs** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire poêler à couvert de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **blanc d'œuf** se fige. (**REMARQUE** : Le jaune d'œuf sera encore liquide! Il est aussi possible de faire poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile plutôt que du beurre.)

## Le repas est prêt!