Poêlée de chorizo

avec aïoli au persil

Rapido 25 minutes

Chorizo, sans boyau

Pommes de terre à chair jaune

Poivron vert

Oignon, en tranches

Purée d'ail

Oignons verts

Mayonnaise

Vinaigre balsamique

Persil

Petites tomates

Mélange paprika fumé et ail

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, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Poivron vert	200 g	400 g
Oignon, en tranches	113 g	226 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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	7 g
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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 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 en mentionnant
#LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | **855 272-7002**
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca

1

Faire rôtir les pommes de terre

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

2

Préparer

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher finement le **persil**. Émincer les **oignons verts**. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **moitié** du **persil** et **¼ c. à thé** de **purée d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes). Réserver.

3

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 **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter le **vinaigre** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler**. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Retirer la poêle du feu. Réserver les **oignons** dans un autre petit bol. Essuyer la poêle soigneusement.

4

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 **poivrons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter le **chorizo**, le **mélange paprika fumé et ail** et le **reste** de la **purée d'ail**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**.

5

Terminer et servir

Ajouter les **pommes de terre**, les **tomates**, la **moitié** des **oignons verts** et le **reste** du **persil** dans la poêle contenant le **chorizo**. Bien mélanger. Répartir la **poêlée de chorizo** dans les bols et garnir des **oignons caramélisés**. Couronner d'**un soupçon** d'**aïoli au persil** et parsemer du **reste** des **oignons verts**.

Le repas est prêt!

6

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 les **blancs d'œufs** se figent**. (REMARQUE : Les jaunes d'œufs seront encore liquides! Il est aussi possible de faire poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile plutôt que du beurre.) Garnir la **poêlée de chorizo** d'un **œuf frit** avant de servir.