

# 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



Mayonnaise



Vinaigre balsamique



Petites tomates



Mélange paprika fumé et ail



Persil

BONJOUR CHORIZO

*Cette saucisse de porc assaisonnée est pleine de saveur!*

## 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
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	7 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 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 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 **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson.



## Faire cuire le chorizo

- Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **poivrons**.
- Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent, en remuant à l'occasion.
- Ajouter le **chorizo**, le **mélange paprika fumé et ail** et le **reste** de la **purée d'ail**.
- Faire cuire le **chorizo** de 4 à 5 min, en le défaisant en morceaux, ou jusqu'à ce que le **chorizo** perde sa couleur rosée\*\*. **Saler et poivrer**.



## Préparer

- Entre-temps, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher finement le **persil**.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **moitié** du **persil** et **¼ c. à thé de purée d'ail** (doubler pour 4 pers.). Réserver.



## Terminer et servir

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

## Le souper, c'est réglé!



## Faire caraméliser les oignons

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement, en remuant souvent.
- Ajouter le **vinaigre** et **1 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers.). **Saler**. Faire cuire de 4 à 6 min ou jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé, en remuant à l'occasion.
- Retirer la poêle du feu. Réserver les **oignons** dans un autre petit bol.
- Essuyer la poêle avec précaution.



## 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 pour 4 pers.) et faire fondre en tournoyant. Craquer **2 œufs** (doubler pour 4 pers.) dans la poêle. **Saler et poivrer**.
- Faire poêler à couvert de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** se figent\*\*. (**REMARQUE** : Les jaunes seront encore couulants! 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.