

Poêlée de chorizo avec aïoli au persil

Rapido

25 minutes



Chorizo, sans boyau



Pomme 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

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante 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, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Pomme 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

** 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



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 la qté pour 4 pers.). **Salier et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.



Cuire le chorizo

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, 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**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Salier et poivrer**.



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** 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 la qté pour 4 pers.). Réserver.



Terminer et servir

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



Caraméliser les oignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter le **vinaigre** et **1 c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier**. Cuire de 4 à 6 min, 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 avec précaution.



Des cocos avec ça?

- À l'étape 4, pendant que le **chorizo** cuit, chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. Craquer et ajouter **2 œufs** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier et poivrer**.
- Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les blancs d'œufs se figent**. (**REMARQUE** : Les jaunes d'œufs seront encore coulants. Il est aussi possible de 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.

Le souper, c'est réglé!