

Poêlée de riz et chorizo tex-mex

avec poblanos et crème sure

Épicée

20 min



Chorizo, sans boyau



Riz à risotto cuisson rapide



Piment poblano



Purée d'ail



Oignon, haché



Concentré de bouillon de poulet



Pâte tex-mex



Base de sauce tomate



Oignon vert



Crème sure



Feta, émietté

BONJOUR PIMENTS POBLANO

Une fois séchés, ces doux piments mexicains s'appellent piments ancho!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, cuillère à rainures, petite casserole, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Riz à risotto cuisson rapide	1	2
Piment poblano 🌶️	160 g	320 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Pâte tex-mex	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon vert	2	4
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- Évider le **poblano**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Émincer les **oignons verts**.
- Sans ouvrir l'emballage, utiliser une petite casserole pour écraser le **riz** afin de défaire le **risotto** en grosses bouchées. Presser le sachet de riz entre les mains pour séparer les **grains**.
- Réserver.



Faire le risotto

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter le **riz**, le **concentré de bouillon** et **¾ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Bien mélanger, puis porter à ébullition.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter pendant 2 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre. (**CONSEIL** : Utiliser le dos d'une spatule pour défaire délicatement les grosses bouchées de riz restantes.)
- Retirer du feu, puis incorporer la **moitié** du **chorizo**. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Cuire le chorizo

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **chorizo** et la **purée d'ail**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.
- **Saler** et **poivrer**.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **chorizo** dans une assiette recouverte d'essuie-tout, puis couvrir pour garder chaud.
- Réserver le gras dans la poêle.



Terminer et servir

- Répartir le **risotto tex-mex** dans les assiettes. Garnir du **reste** du **chorizo**.
- Parsemer d'**oignons verts** et de **feta**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**.

Le souper, c'est réglé!