

# Risotto au chorizo avec feta et maïs

40 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!



Chorizo, sans boyau



Riz arborio



Feta



Oignon, haché



Concentré de bouillon de légumes



Ail



Maïs en grains



Tomates cerises



Coriandre



Vinaigre de vin blanc



Sriracha

BONJOUR RIZ ARBORIO

*Cultivé principalement en Italie, ce riz riche en amidon dévoile toute son onctuosité naturelle en mijotant!*

## D'ABORD

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

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Épicé : 1 ½ c. à thé

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Riz arborio	¾ tasse	1 ½ tasse
Feta	½ tasse	1 tasse
Oignon, haché	56 g	113 g
Concentré de bouillon de légumes	2	4
Ail	6 g	12 g
Maïs en grains	113 g	227 g
Tomates cerises	113 g	227 g
Coriandre	7 g	14 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sriracha 🌶️	2 c. à thé	4 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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).

## 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



## 1 Préparer le bouillon

Dans une casserole moyenne, combiner **4 ½ tasses d'eau** (5 ½ tasses pour 4 personnes) et le **concentré de bouillon**. Couvrir et porter à légère ébullition à feu moyen.



## 2 Préparer et faire rôtir les légumes

Pendant que le **bouillon** bout, hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sur une plaque à cuisson, arroser les **tomates** et le **maïs** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 14 à 15 minutes, jusqu'à ce que le tout soit tendre.



## 3 Faire rôtir le chorizo

Pendant que les **légumes** rôtissent, émettre le **chorizo** sur une autre plaque à cuisson. Faire rôtir le **chorizo** sur la grille du **haut** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'il soit cuit. \*\* Réserver dans une assiette tapissée d'essuie-tout.



## 4 Commencer le risotto

Pendant que le **chorizo** cuit, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**oignon**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il ramollisse. Ajouter le **riz arborio**, l'**ail** et le **vinaigre**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit combiné. Ajouter **½ tasse** du **bouillon** (utiliser la même quantité pour 4 personnes) contenu dans la casserole moyenne et remuer jusqu'à ce que le **bouillon** soit absorbé par le **riz**.



## 5 Faire cuire le risotto

Continuer d'ajouter du **bouillon**, **½ tasse à la fois**, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **liquide** soit absorbé et que le **riz** soit tendre et crémeux, de 23 à 25 minutes. **Saler** et **poivrer**.



## 6 Terminer et servir

Incorporer le **chorizo**, les **légumes rôtis**, la **moitié** du **feta**, la **moitié** de la **coriandre** et **1 c. à thé** de **sriracha** (doubler la quantité pour 4 personnes) au **risotto**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Répartir le **risotto** dans les assiettes, puis saupoudrer du **reste** de la **coriandre** et du **reste** du **feta**. Napper d'autant du **reste** de **sriracha** souhaité.

## Le repas est prêt!