



Sandwich au chorizo façon choripán avec sauce chimichurri au pesto

Rapido-presto

15 minutes



Bœuf haché

250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g



Pesto grec
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Mayonnaise
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Tomate
2 | 4



Purée d'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mélange printanier
56 g | 113 g



Vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Flocons de piment
1 c. à thé | 2 c. à thé



Graines de citrouille
28 g | 56 g



Pain à sandwich
2 | 4



Paprika fumé
1 c. à thé | 2 c. à thé

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer et cuire le chorizo

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

🔄 Changer | **Bœuf haché**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter à la poêle chaude ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**, le **paprika fumé** et la **purée d'ail**.
- Cuire de 3 à 4 min, en défaitsant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.

2



Préparer la sauce chimichurri et griller les pains

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol le **pesto**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **vinaigre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **flocons de piment** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. Bien mélanger.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller au **centre** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Réserver.

3



Assembler la salade

- Dans un grand bol, ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) de **vinaigre**, ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier** et la **moitié** des **tomates**, puis bien mélanger.
- Réserver.

4



Assembler les sandwiches

- Étendre la **mayonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir du **mélange de chorizo**.
- Garnir du **mélange de pesto**, au goût, puis du **reste des tomates**. Refermer les **sandwichs**.

5



Terminer et servir

- Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** de **graines de citrouille**.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes 4 personnes | Ingrédient

1 | Préparer et cuire le bœuf

🔄 Changer | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.