

Sauce au chorizo inspirée du Sud

avec pommes de terre rôties, poivrons et salade de maïs grillé

20 minutes



Chorizo, sans boyau



Maïs en grains



Mélange paprika
fumé et ail



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse



Sel d'ail



Pommes de terre
sous vide



Petites tomates



Poivron



Lime



Coriandre



Feta, émietté



Pain ciabatta

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Mais en grains	113 g	227 g
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Petites tomates	113 g	227 g
Poivron	160 g	320 g
Lime	1	2
Coriandre	7 g	14 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Pain ciabatta	1	2
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



Griller le maïs

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **maïs** à la poêle sèche. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit brun foncé par endroits.
- Retirer la poêle du feu. Laisser refroidir le **maïs** dans un grand bol.



Préparer la sauce au chorizo

- Entre-temps, chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **chorizo**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse** et du **reste** du **mélange paprika fumé-ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **chorizo** soit enrobé.
- Ajouter **¾ tasse** d'**eau** (1 ¼ tasse pour 4 pers.), puis porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe. **Saler** et **poivrer**, au goût. (**CONSEIL** : Si la sauce est trop épaisse, ajouter 1 c. à soupe d'eau à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.)



Rôtir les pommes de terre et les poivrons

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sécher les **potatoes** avec un essuie-tout.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** et les **poivrons** de **1 c. à soupe** d'**huile**, puis saupoudrer de **1 c. à thé** du **mélange paprika fumé-ail** (doubler les qtés pour 4 pers.) et de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et que les **poivrons** soient légèrement croquants.



Préparer et assembler la salade

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Presser la **lime**.
- Dans le grand bol contenant le **maïs grillé**, ajouter les **tomates**, la **moitié** de la **coriandre**, **½ c. à soupe** de **jus de lime**, **½ c. à soupe** d'**huile** et **une pincée** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Poivrer** et saupoudrer du **reste** du **sel d'ail**, au goût, puis bien mélanger.



Griller les ciabattas

- Entre-temps, couper la **ciabatta** en deux.
- Disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut. Arroser les **ciabattas** de **2 c. à thé** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Saupoudrer d'**une pincée** de **sel d'ail** et **poivrer**, au goût.
- Retourner les **ciabattas**, côté coupé vers le bas.
- Griller dans le **bas** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés.



Terminer et servir

- Couper les **ciabattas** en deux à la diagonale.
- Répartir les **potatoes** et les **poivrons** dans les assiettes.
- Napper de la **sauce au chorizo**.
- Parsemer de **feta** et du **reste** de la **coriandre**.
- Servir la **salade de maïs grillé** et les **ciabattas grillées** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!