

Tortas au chorizo et aux poivrons

avec salade de chou à la crème à la lime

Rapido

25 minutes



Chorizo, sans boyau



Épices à enchilada



Oignon, en tranches



Poivron



Pain à sous-marin



Crème sure



Lime



Coriandre



Tomate Roma



Mélange pour salade de chou



Sauce au chipotle

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

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Poivron	160 g	320 g
Pain à sous-marin	2	4
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Lime	½	1
Coriandre	7 g	14 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Mélange pour salade de chou	340 g	680 g
Sauce au chipotle	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 1,25 cm (½ po).
- Zester et presser la **moitié** de la **lime**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter le **mélange pour salade de chou** dans un grand bol. Saupoudrer le **mélange pour salade de chou** de ¼ c. à thé de **sel d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.) et frotter pour enrober. Réserver.
- Couper les **pains** en deux.



Préparer la salade de chou

- Entre-temps, ajouter la **coriandre**, la **crème sure**, le **zeste de lime**, le **jus de lime** et ¼ c. à thé de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.) dans le bol contenant la **salade de chou**.
- **Poivrer** et bien mélanger.
- Réserver.



Rôtir les légumes

- Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** et les **oignons** de 1 c. à soupe d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** des **épices à enchilada**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.



Griller les pains

- Disposer les **pains** sur une autre plaque à cuisson, côté coupé vers le haut.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Cuire le chorizo

- Entre-temps, 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**. Cuire de 3 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Réduire à feu moyen.
- Ajouter la **sauce au chipotle**, le **reste** des **épices à enchilada** et ¼ tasse d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse légèrement.



Terminer et servir

- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **tomates**, du **mélange de chorizo**, de **légumes** et de la **moitié** de la **salade de chou**. Refermer les **tortas**.
- Servir le **reste** de la **salade de chou** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!