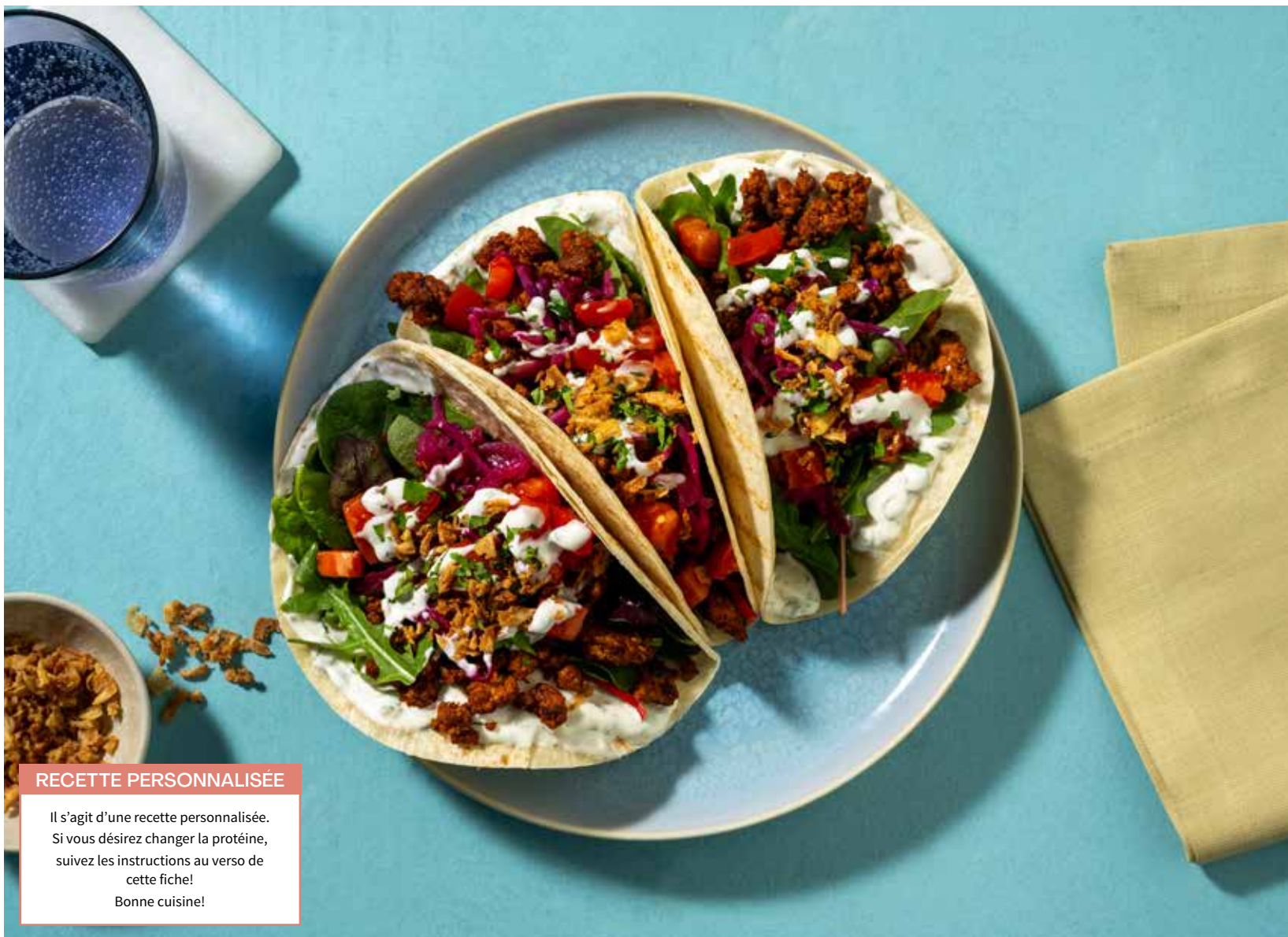


Wraps de chorizo façon shawarma

avec échalotes frites et sauce à l'ail

20 min



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



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



Chorizo, sans boyau



Bœuf haché



Tortillas de farine



Tomate Roma



Chou rouge, émincé



Mélange printanier



Coriandre



Mayonnaise



Purée d'ail



Mélange d'épices shawarma



Échalotes frites



Vinaigre de riz

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante de saveur!

D'abord

Laver et sécher tous les fruits et légumes.

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Tomate Roma	190 g	380 g
Chou rouge, émincé	56 g	113 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Coriandre	7 g	14 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices shawarma	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Échalotes frites	28 g	56 g
Vinaigre de riz	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	2 c. à thé	4 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



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

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

@HelloFreshCA

1



Mariner le chou

- Dans une petite casserole, ajouter le **chou**, **2 ½ c. à soupe** (5 c. à soupe) de **vinaigre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau** et **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **sucre**. **Saler**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé.
- Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Retirer du feu. Transférer le **chou** avec sa **marinade** dans un bol moyen. Réserver au frigo pour refroidir.

4



Cuire le chorizo

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter le **mélange d'épices shawarma**, le **reste** de la **purée d'ail** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.

Si vous avez choisi le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **chorizo****.

2



Préparer

- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher finement la **coriandre**.

5



Préparer les tortillas

- Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL**: Cette étape est facultative.)
- Disposer les **tortillas** sur une surface propre.
- Étendre **1 c. à thé** de **sauce à l'ail** au centre de **chaque tortilla**.

3



Préparer la sauce à l'ail

- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié** de la **purée d'ail**, la **moitié** de la **coriandre** et le **reste** du **vinaigre**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Égoutter le **chou mariné** et jeter le liquide.
- Garnir les **tortillas** du **mélange printanier**, du **mélange de chorizo**, du **chou mariné** et des **tomates**.
- Arroser du **reste** de la **sauce à l'ail**.
- Répartir les **tortillas** dans les assiettes.
- Parsemer d'**échalotes frites** et du **reste** de la **coriandre**.

Le souper, c'est réglé!