



Pains plats fromagés au chorizo et au maïs

avec crème à la lime et guacamole

25 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou ×2 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

 Changer	 Changer
	
Bœuf haché 250 g 500 g	Beyond Meat® 2 4



	
Chorizo, sans boyau 250 g 500 g	Pain plat 2 4
	
Tomate 1 2	Coriandre 7 g 14 g
	
Guacamole 3 c. à soupe 6 c. à soupe	Lime 1 1
	
Crème sure 1 2	Mozzarella, râpée ¾ tasse 1 ½ tasse
	
Maïs en grains 113 g 227 g	Assaisonnement mexicain 1 c. à soupe 2 c. à soupe
	
Sauce au chipotle 2 c. à soupe 4 c. à soupe	Base de sauce tomate 4 c. à soupe 8 c. à soupe

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



Griller les pains plats

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

- Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Griller au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement croustillants.
- Retirer les **pains** du four et les retourner, côté grillé vers le bas.

2



Préparer

- Zester, puis presser la **lime**.
- Hacher finement la **coriandre**. Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). **Saler** et **poivrer** les **tomates** directement sur la planche à découper.

3



Préparer les sauces

- Dans un petit bol, ajouter le **zeste de lime**, la **crème sure** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.
- Dans un bol moyen, mélanger la **sauce au chipotle** et la **moitié** de la **base de sauce tomate**. **Saler** et **poivrer**. (REMARQUE : C'est votre base de sauce pour les pains plats.)
- Dans un autre petit bol, ajouter le **guacamole**, la **moitié** de la **coriandre** et 1/2 c. à thé (1 c. à thé) de **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.

4



Cuire le chorizo

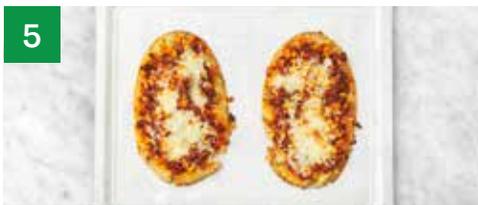
[Changer](#) | [Bœuf haché](#)

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**. Cuire pendant 1 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux.
- Ajouter le **maïs** et le **mélange d'épices mexicain**. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 min, en continuant de défaire le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Retirer du feu. Ajouter le **reste** du **mélange de sauce tomate** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

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

5



Assembler les pains plats

- Étendre la **base de sauce** sur les **plains plants**, en laissant une bordure de 1,25 cm (1/2 po).
- Étendre le **mélange de chorizo et de maïs** sur le dessus, en une couche uniforme.
- Parsemer de **fromage**.
- Cuire au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

6



Terminer et servir

- Parsemer les **pains plats** de **tomates**, les couper en quartiers, puis les répartir dans les assiettes.
- Arroser d'**un filet** de **crème à la lime**. Couronner d'**un soupçon** de **guacamole**.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.

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

4 | 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****.

4 | Cuire le Beyond Meat®

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, cuire les **galettes** de 5 à 6 min, en les défaisant en bouchées, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, et servir de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir le **chorizo****.