



# Pains plats au chorizo et au chipotle

## avec oignons caramélisés et feta

Épicée

35 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](https://www.hellofresh.ca)

Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Chorizo, sans boyau

250 g | 500 g



Oignon jaune

1 | 2



Jalapeño

1 | 2



Vinaigre de vin rouge

1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Tomate

2 | 4



Paprika fumé

1 c. à thé | 2 c. à thé



Pain plat

2 | 4



Sauce au chipotle

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Monterey Jack, râpé

1 tasse | 2 tasses



Feta, émietté

¼ tasse | ½ tasse



Mélange printanier

56 g | 113 g



**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



### Caraméliser les oignons

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :**
  - Doux : ¼ des jalapenos
  - Moyen : ½ des jalapenos
  - Épicé : Tous les jalapenos

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter à la poêle chaude ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Saler**.
- Réduire à feu moyen-doux. Ajouter 1 **c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et ¼ **tasse** (½ tasse) d'**eau**. (**CONSEIL** : Attention aux éclaboussures!)
- Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Transférer dans un petit bol.

4



### Assembler et gratiner les pains plats

- Entre-temps, disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson non recouverte. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Étendre la **sauce au chipotle** sur les **pains plats**. Lorsque le **chorizo** sera cuit, en parsemer les **pains plats**, puis garnir d'**oignons caramélisés** et de **jalapenos**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Parsemer de **Monterey Jack** et de la **moitié** du **feta**.
- Rôtir au **centre** du four de 5 à 7 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **garnitures** soient bien chaudes. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre du four, une plaque à la fois.)

2



### Préparer

- Entre-temps, trancher le **jalapeno** en rondelles fines, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et 1 ½ **c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.

3



### Cuire le chorizo

- Changez | **Bœuf haché**
- Changez | **Beyond Meat®**

- Essuyer la même poêle (celle de l'étape 1) avec précaution. Chauffer à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1 **c. à soupe** (2 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\*\*.
- Assaisonner de **paprika fumé**, puis **saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Retirer la poêle du feu.

5



### Griller les pains plats et assembler la salade

- Transférer les **pains plats** dans le **haut** du four et griller de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire dans le haut du four, une plaque à la fois.)
- Entre-temps, ajouter les **tomates** et le **mélange printanier** dans le bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.
- Parsemer la **salade** du **reste** du **feta**.

6



### Terminer et servir

- Couper les **pains plats** en deux, puis les répartir dans les assiettes.
- Servir la **salade** en accompagnement.

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

### 3 | Cuire le bœuf

Changez | **Bœuf haché**

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

### 3 | Cuire le Beyond Meat®

Changez | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** 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**\*\*.