



Sandwich au chorizo façon choripán avec sauce chimichurri au pesto

Épicée

15 minutes

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Protéine personnalisable



Ajouter



Changer

ou



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



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g



Pesto grec
¼ tasse | ½ tasse



Mayonnaise
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Tomate
2 | 4



Purée d'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mélange printanier
56 g | 113 g



Vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Flocons de piment
1 c. à thé | 2 c. à thé



Graines de citrouille
28 g | 56 g



Pain à sandwich
2 | 4



Paprika fumé
1 c. à thé | 2 c. à thé

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



Préparer et cuire le chorizo

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

🔄 Changer | **Bœuf haché**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, couper les **pains** en deux, en laissant un côté intact.
- Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter à la poêle chaude ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**, le **paprika fumé** et la **purée d'ail**.
- Cuire de 3 à 4 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.

4



Assembler les sandwiches

- Étendre la **mayonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir du **mélange de chorizo**.
- Garnir de **mélange de pesto**, au goût, puis du **reste des tomates**. Refermer les **sandwichs**.

2



Préparer le chimichurri et griller les pains

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol le **pesto**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **vinaigre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **flocons de piment** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. Bien mélanger.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller au **centre** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Réserver.

3



Assembler la salade

- Dans un grand bol, ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) de **vinaigre**, ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier** et la **moitié des tomates**, puis bien mélanger.
- Réserver.

5



Terminer et servir

- Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** de **graines de citrouille**.

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

1 | Préparer et cuire le bœuf

🔄 Changer | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf haché**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****.

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