



Pâtes crémeuses au chorizo façon tex-mex avec poivrons et maïs

15 minutes

Changer



Boeuf haché
250 g | 500 g

×2 Doubler



Chorizo, sans
boyaux
500 g | 1000 g

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)



Chorizo, sans
boyaux
250 g | 500 g



Spaghettis
170 g | 340 g



Pâte tex-mex
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Base de sauce
tomate
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mélange d'épices
sud-ouest
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Maïs en grains
113 g | 227 g



Crème
56 ml | 113 ml



Poivron
1 | 2



Cheddar, râpé
¼ tasse |
½ tasse



Coriandre
7 g | 14 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



Cuire les spaghettis

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Ajouter à l'**eau bouillante** les **spaghettis** et le **maïs**.
- Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Égoutter et remettre les **spaghettis** et le **maïs** dans la même casserole, hors du feu.

2



Cuire le chorizo et les poivrons

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

*2 [Doubl](#)er | [Chorizo, sans boyau](#)

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.
- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** 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** et les **poivrons**.
- Cuire de 3 à 4 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler** et **poivrer**.

3



Préparer la sauce

- Ajouter le **mélange d'épices sud-ouest**, la **pâte tex-mex**, la **base de sauce tomate** et ¼ **tasse** (½ tasse) d'**eau**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.
- Retirer la poêle du feu.
- Ajouter la **crème** et le **fromage**. Bien mélanger pendant 1 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- **Saler** et **poivrer**.

4



Terminer et servir

- Verser la **sauce** sur les **spaghettis** et le **maïs**, puis bien mélanger.
- Répartir les **pâtes** dans les bols.
- Déchirer ou hacher grossièrement la **coriandre**, puis en parsemer les **pâtes**.

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

2 | Cuire le bœuf et les poivrons

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

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

2 | Cuire le chorizo et les poivrons

*2 [Doubl](#)er | [Chorizo, sans boyau](#)

Si vous avez doublé le **chorizo**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de chorizo**. Travailler par étapes, si nécessaire.

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