



Pochettes farcies au fromage et au chorizo avec salade

15 minutes

Changer



Dinde hachée
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 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 boyau
250 g | 500 g



Pain plat
2 | 4



Fromage à la crème
3 | 6



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Mayo épicée
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Poivron
1 | 2



Paprika fumé
1 c. à thé | 2 c. à thé



Mélange printanier
56 g | 113 g



Petites tomates
113 g | 227 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



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **petites tomates** en deux.

2



Cuire le chorizo et les poivrons

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo** et la **moitié** des **poivrons**. 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** et poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**. Transférer dans un petit bol et essuyer la poêle avec précaution.

3



Farcir et frire les pochettes

- Étendre le **fromage à la crème** sur les **pains plats**.
- Répartir le **mélange de chorizo** sur une moitié de **chaque pain plat**, puis parsemer de **mozzarella**.
- Replier **chaque pain plat** et refermer en pressant fermement.
- Ajouter les **pains plats farcis** dans la grande poêle antiadhésive à feu moyen. (**REMARQUE** : Cuire en plusieurs étapes pour 4 pers.)
- Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que le **pain plat** soit doré.

4



Assembler la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol les **tomates**, le **reste** des **poivrons**, la **mayo épicée** et le **mélange printanier**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

5



Terminer et servir

- Répartir les **pochettes au chorizo** et la **salade** dans les assiettes.

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

2 | Cuire la dinde et les poivrons

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

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