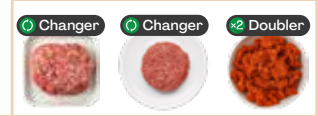




# Poêlée de chorizo avec aïoli au persil

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

Boeuf haché 250 g | 500 g  
 Beyond Meat® 2 | 4  
 Chorizo, sans boyau 500 g | 1000 g



- Chorizo, sans boyau  
250 g | 500 g
- Pomme de terre Russet  
2 | 4
- Poivron vert  
1 | 2
- Oignon, en tranches  
113 g | 226 g
- Purée d'ail  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- Mayonnaise  
4 c. à soupe | 8 c. à soupe
- Oignon vert  
2 | 2
- Petites tomates  
113 g | 227 g
- Mélange paprika fumé et ail  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- Persil  
7 g | 7 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



### Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées.

2



### Préparer et mélanger l'aïoli

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher finement le **persil**.
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **moitié** du **persil** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **purée d'ail**. Réserver.

3



### Caraméliser les oignons

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. **Saler**. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu.
- Transférer les **oignons caramélisés** dans un autre petit bol.

4



### Cuire le chorizo

- 🔄 Changer | **Bœuf haché**
- 🔄 Changer | **Beyond Meat®**
- ✖2 Doubler | **Chorizo, sans boyau**

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter le **chorizo**, le **mélange paprika fumé et ail** et le **reste** de la **purée d'ail**.
- Poursuivre la cuisson de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- **Saler** et **poivrer**.

5



### Terminer et servir

- Dans la poêle contenant le **chorizo**, ajouter les **potatoes de terre**, les **tomates**, la **moitié** des **oignons verts** et le **reste** du **persil**. Bien mélanger.
- Répartir la poêlée dans les bols, puis garnir d'**oignons caramélisés** et du **reste** des **oignons verts**.
- Couronner d'**un soupçon** d'**aïoli au persil**.

6



### Des cocos avec ça?

- À l'étape 4, pendant que le **chorizo** cuit, chauffer la même poêle antiadhésive moyenne (celle de l'étape 3) à feu moyen-doux.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Craquer et ajouter **2 œufs** (4 œufs). **Saler** et **poivrer**.
- Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **blancs d'œufs se figent**\*\*.  
**(REMARQUE :** Les jaunes seront encore coulants.)
- Au moment de servir, garnir la poêlée de **chorizo d'œufs frits**.

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 manière que la recette vous indique de cuire le **chorizo**\*\*.

### 4 | Cuire le Beyond Meat®

🔄 Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même manière que la recette vous indique de cuire le **chorizo**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en morceaux, jusqu'à ce que le **Beyond Meat®** soit croustillant\*\*.

### 4 | Cuire le chorizo

✖2 Doubler | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez doublé le **chorizo**, le cuire de la même manière que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de chorizo**. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

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