



Pochettes farcies au fromage et au chorizo super rapides

Avec mélange printanier
15 minutes



Boeuf haché
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Change

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
3/4 tasse | 1 1/2 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](#) | [Bœuf haché](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, 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 le **paprika fumé** dégage son arôme. **Saler et poivrer**.
- Transférer dans un petit bol, puis essuyer la poêle avec précaution.

3



Farcir et poêler 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** par-dessus la **garniture**, puis presser fermement pour sceller.
- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen, puis ajouter les **pains plats** farcis. (**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 les **pains plats** soient dorés.

4



Assembler la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol les **tomates**, le **reste** des **poivrons**, la **m Mayo épiciée** 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 **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**
chaque étape 2 personnes 4 personnes Ingrédients

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

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****. Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter avant d'ajouter le **paprika fumé**.