



Bols de « huevos rancheros » avec salsa et jalapenos marinés

Végé

Épicée

25 minutes

+ Ajouter



Chorizo,
sans boyau
250 g | 500 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)



Œuf
2 | 4



Riz basmati
¾ tasse | 1 ½ tasse



Haricots noirs
1 | 2



Maïs en grains
113 g | 227 g



Salsa de tomates
½ tasse | 1 tasse



Jalapeno
1 | 2



Vinaigre de vin blanc
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Coriandre
7 g | 14 g



Oignon rouge
1 | 2



Mélange d'épices à
enchilada
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Croustilles de maïs
85 g | 170 g



Bouillon de légumes en poudre
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

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.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes 4 personnes

1



Cuire le riz

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- À l'aide d'un tamis, rincer le **riz** jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 tasse** (2 tasses) d'**eau** et **1/8 c. à thé** (1/4 c. à thé) de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **riz**, le **maïs** et le **bouillon en poudre**, puis réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 15 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer du feu. Garder couvert et réserver.

2



Préparer

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- À l'aide d'un tamis, égoutter et rincer les **haricots**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Évider, puis trancher le **jalapeno** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po). (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

3



Mariner les jalapenos

- Dans une petite casserole, ajouter le **vinaigre**, les **jalapenos**, **2 c. à soupe** (1/4 tasse) d'**eau** et **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **sucre**. **Saler**.
- Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve. Retirer du feu. Transférer les **jalapenos** avec la **marinade** dans un petit bol. Laisser refroidir au frigo.

4



Cuire les œufs

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis craquer et ajouter **chaque œuf** (1 par personne) et poêler de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **blanc d'œuf** soit cuit et que le **jaune** atteigne la consistance désirée. Réduire le feu, au besoin. (**REMARQUE** : S'assurer que les blancs d'œufs sont entièrement cuits.)
- Transférer les **œufs** dans une assiette.

5



Cuire les aromates

+ Ajouter | **Chorizo, sans boyau**

- Dans la même poêle (celle de l'étape 4), ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons** et les **haricots**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent. **Saler**, puis saupoudrer du **mélange d'épices à enchilada**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Retirer la poêle du feu.
- Lorsque le **riz** sera tendre, ajouter le **mélange de haricots** et d'**oignons** et la **moitié** de la **coriandre**, puis bien mélanger. **Saler**, au goût.

6



Terminer et servir

- Répartir le **riz** dans les bols.
- Garnir **chaque portion** de **jalapenos marinés**, puis d'**un œuf**.
- Couronner d'**un soupçon** de **salsa**.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.
- Servir les **croustilles de maïs** en accompagnement.

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

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.

5 | Cuire les aromates

+ Ajouter | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez ajouté la **saucisse**, chauffer la même poêle (celle de l'étape 4). Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **saucisse** et en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite**. Ajouter les **oignons** et les **haricots**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent. **Saler**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.