

Sandwich au chorizo façon Choripán

avec sauce chimichurri au pesto

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



Pesto au basilic
¼ tasse | ½ tasse



Mayonnaise
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Tomate
2 | 4



Purée d'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mélange printanier
56 g | 113 g



Flocons de piment
1 c. à thé | 2 c. à thé



Graines de citrouille
28 g | 56 g



Pain à sandwich
2 | 4



Paprika fumé
1 c. à thé | 2 c. à thé



Vinaigre de vin rouge
½ c. à soupe | 1 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.

1



Préparer et cuire le chorizo

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, couper les **tomates** 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**, le **paprika fumé** et la **purée d'ail**.
- Cuire de 3 à 4 min, en retournant le **chorizo** une fois, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.

4



Assembler les sandwiches

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

- Étendre la **moitié** de la **mayonnaise** sur les **tranches de pain inférieures** (toute la qté pour 4 pers.), puis garnir de **mélange de chorizo**.
- Garnir de **mélange de pesto**, au goût, puis du **reste des tomates**. Refermer les **sandwichs**.

2



Préparer le chimichurri et griller les pains

- Ajouter dans un petit bol le **pesto** et ¼ **c. à thé** (½ c. à thé) de **flocons de piment**. Bien mélanger.
- Couper les **pains**, en laissant un côté intact.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut.
- Griller au **centre** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Assembler la salade

- Dans un grand bol, ajouter la **moitié** du **vinaigre** (toute la qté pour 4 pers.), ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier** et la **moitié** des **tomates**, puis bien mélanger.
- Réserver.

5



Terminer et servir

- Répartir les **sandwichs** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** de **graines de citrouille**.

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

1 | Préparer et cuire la dinde

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, ajouter 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** dans la poêle, puis ajouter la **dinde**. Cuire la **dinde** de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****. Ne pas tenir compte des instructions pour l'égouttage de l'excès de gras.

4 | Assembler les sandwichs

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Étendre la **moitié** de la **mayonnaise** sur les **tranches de pains inférieures** (toute la qté pour 4 pers.), puis garnir de **mélange de dinde**. Garnir de **mélange de pesto**, au goût, puis du **reste des tomates**. Refermer les **sandwichs**.

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