

# Bols de boulettes au chorizo

avec riz à la coriandre et à la lime et pico de gallo maison

Épicée

30 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Chorizo, sans boyau



Riz basmati



Tomate Roma



Échalote



Jalapeno



Lime



Coriandre



Cheddar, râpé



Échalotes frites



Crème sure



Assaisonnement mexicain

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

## D'abord

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

Unités de mesure à chaque étape	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, rouleau à pâtisserie, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, petit bol

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Tomate Roma	160 g	320 g
Échalote	50 g	100 g
Jalapeno 🌶️	1	2
Lime	1	2
Coriandre	7 g	14 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Échalotes frites	28 g	56 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

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

## 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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



### Cuire le riz

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Ajouter à la casserole chaude ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **moitié** des **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Ajouter le **riz**, **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau** et ⅛ c. à thé (¼ c. à thé) de **sel**. Couvrir et porter à ébullition.
- Réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer du feu. Parsemer le **riz** de **fromage**. Couvrir et réserver jusqu'à ce que le **fromage** fonde légèrement.



### Préparer et mélanger le pico de gallo

- Entre-temps, hacher finement la **coriandre**.
- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Zester, puis presser la **lime**.
- Dans un bol moyen, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **jus de lime**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre** et ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis fouetter jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Ajouter les **tomates**, la **moitié** de la **coriandre**, le **reste** des **échalotes** et le **reste** des **jalapenos**, puis bien mélanger.



### Préparer les boulettes

- Entre-temps, recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Ouvrir un côté de l'emballage d'**échalotes frites**. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une poêle à fond épais, écraser délicatement les **échalotes frites** dans leur emballage pour les réduire en petites miettes.
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Dans un grand bol, ajouter le **chorizo**, les **échalotes frites émiettées**, l'**assaisonnement mexicain** et la **moitié** des **jalapenos**. **Poivrer**, puis mélanger.



### Assaisonner le riz

- Séparer le **riz** à la fourchette.
- Ajouter le **reste** de la **coriandre**, la **moitié** du **zeste de lime** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**.
- **Saler**, au goût.



### Former et cuire les boulettes

- Former à partir du **mélange 8 boulettes** (16 boulettes) **de taille égale**, puis les disposer sur la plaque à cuisson préparée.
- Rôtir dans le **haut** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites\*\*.



### Terminer et servir

- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure** et le **reste** du **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **boulettes** et de **pico de gallo**.
- Couronner les **boulettes** d'**un soupçon** de **crème sure acidulée**.

Le souper, c'est réglé!