



Bols de boulettes au chorizo

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

Épicée

30 minutes

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Recette personnalisée

+ 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



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g



Riz basmati
¼ tasse | 1 ½ tasse



Tomate
2 | 4



Échalote
1 | 2



Jalapeno
1 | 2



Lime
1 | 2



Coriandre
7 g | 14 g



Cheddar blanc, râpé
½ tasse | 1 tasse



Échalotes frites
28 g | 56 g



Crème sure
3 c. à soupe | 6 c. à soupe



Assaisonnement mexicain
2 c. à soupe | 4 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



Cuire le riz

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

- Hacher finement l'**échalote**.
- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **moitié** des **échalotes**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent. Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**assaisonnement mexicain**, puis remuer pendant 30 s, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Ajouter le **riz**, 1 ¼ tasse (2 ½ tasses) d'**eau** et ½ c. à thé (¼ c. à thé) de **sel**. Couvrir et porter à ébullition, puis 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.

4



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.

2



Préparer les boulettes

Changez | **Bœuf haché**

- 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**, la **moitié** des **jalapenos** et 1 ½ c. à soupe (3 c. à soupe) d'**assaisonnement mexicain**.
- **Poivrer**, puis mélanger.

3



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**.

5



Assembler 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.

6



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** à la **coriandre** et à la **lime** dans les bols. Garnir de **boulettes** et de **pico de gallo**.
- Couronner les **boulettes** d'un **souffçon** de **crème sure acidulée**.

2 | Préparer les boulettes

Changez | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****.

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



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