



Boulettes de chorizo fumées façon tex-mex

avec riz aux oignons verts et à l'ail, et feta

Découverte

30 minutes

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Recette personnalisée

+ 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



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g



Chapelure panko
¼ tasse | ½ tasse



Assaisonnement mexicain
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Pâte tex-mex
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Sauce au chipotle
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Bébés épinards
56 g | 113 g



Poivron
1 | 2



Riz basmati
¼ tasse | 1 ½ tasse



Sel d'ail
1 c. à thé |
2 c. à thé



Oignon vert
2 | 4



Feta, émiettée
¼ tasse | ½ tasse



Tomate
1 | 2

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.
- Dans une casserole moyenne, ajouter le **riz**, la **moitié** du **sel d'ail** et **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau**.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. 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. Garder couvert et réserver.

2



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.

3



Commencer les boulettes

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un grand bol, ajouter le **chorizo**, la **chapelure**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**assaisonnement mexicain**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **sauce au chipotle** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 8 boulettes** (16 boulettes) **de taille égale**. 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**.

4



Cuire les tomates et les poivrons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **tomates** et les **morceaux blancs** des **oignons verts**. Saupoudrer du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**, au goût.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion et en défaisant les **tomates** en morceaux, jusqu'à ce qu'elles soient ramollies et confites.
- Ajouter les **poivrons**. Continuer à cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent légèrement.

5



Terminer les boulettes

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **pâte tex-mex** et le **reste** de la **sauce au chipotle**, puis saupoudrer du **reste** de l'**assaisonnement mexicain**.
- Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter ¾ **tasse** (1 tasse) d'**eau**, puis porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants.
- Ajouter les **épinards** et les **boulettes**.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent, que la **sauce** épaississe légèrement et que les **boulettes** soient enrobées. **Poivrer**, au goût.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant le **riz**, ajouter le **reste** des **oignons verts**, puis séparer les **grains** à la fourchette.
- Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir des **boulettes de chorizo**, des **légumes** et de la **sauce**.
- Parsemer de **feta**.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

3 | Commencer les boulettes

Changez | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf haché**, 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.