

Boulettes de chorizo fumées façon tex-mex avec riz aux oignons verts et à l'ail, et feta

Découverte

30 minutes








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



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!

-  Chorizo, sans boyau
-  Poulet haché
-  Chapelure panko
-  Assaisonnement mexicain
-  Pâte tex-mex
-  Sauce au chipotle
-  Bébés épinards
-  Poivron
-  Riz basmati
-  Sel d'ail
-  Oignon vert
-  Feta, émiettée
-  Tomate Roma

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante de saveur!

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Poulet haché	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	160 g	320 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon vert	2	4
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Tomate Roma	95 g	190 g
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).

• L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

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.



Cuire le riz

- 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.



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**.



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**.

Si vous avez choisi le **poulet**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **chorizo****.



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.



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.



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**.

Le souper, c'est réglé!