








Burgers au chorizo

avec quartiers de pommes de terre rôtis et mayo acidulée à la coriandre

30 minutes

 Changer	 Changer
	
Bœuf haché	Beyond Meat®
250 g 500 g	2 4

 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 



	
Chorizo, sans boyau	Pain artisan
250 g 500 g	2 4
	
Pomme de terre Russet	Mayonnaise
2 4	½ tasse 1 tasse
	
Mélange printanier	Coriandre
56 g 113 g	7 g 14 g
	
Citron	Chapelure panko
1 1	¼ tasse ½ tasse
	
Assaisonnement mexicain	
1 c. à soupe 2 c. à soupe	

1



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**.
(REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et le quart de l'assaisonnement mexicain chacune pour 4 pers.)
- **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.
(REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les placer directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés.
(CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

2



Préparer et mélanger la mayo acidulée à la coriandre

- Entre-temps, hacher finement la **coriandre**.
- Zester, puis presser le **citron**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **coriandre**, le **zeste de citron**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de citron** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

5



Assembler la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **jus de citron**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier**, puis remuer pour enrober.

3



Former et cuire les galettes

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Dans un bol moyen, ajouter le **chorizo**, la **chapelure**, le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** **2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 12 cm (5 po)**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

6



Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **mayo acidulée à la coriandre** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **galettes** et d'**un peu** de **salade**. Réfermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **quartiers de pommes de terre** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo acidulée à la coriandre** comme trempette.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Former et cuire les galettes

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

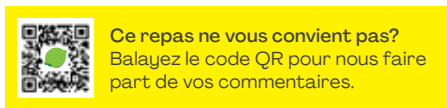
Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****.

3 | Former et cuire les galettes

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions de former les **galettes**. Conserver la **chapelure** et le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** pour une prochaine création. Cuire et servir les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir 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.