

Burgers au chorizo

avec quartiers de pommes de terre rôtis et mayo lime-coriandre

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

Boeuf haché



Pain artisan



Pomme de terre
Russet



Mayonnaise



Mélange printanier



Lime



Coriandre



Chapelure panko



Assaisonnement
mexicain

BONJOUR ZESTE DE LIME

Pour rehausser le goût de la mayonnaise, rien de tel qu'un soupçon de zeste de lime!

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	Ingédient

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Pomme de terre Russet	2	4
Mayonnaise	½ tasse	1 tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Lime	1	2
Coriandre	7 g	7 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 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.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

@HelloFreshCA



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- 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 chacune pour 4 pers.) **Saler** 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 douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer 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!)



Préparer et mélanger la mayo lime-coriandre

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



Assembler la salade

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



Former et cuire les galettes

- Ajouter dans un bol moyen 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**.

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



Terminer et servir

- Étendre un peu de **mayo lime-coriandre** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et d'**un peu de salade**.
- Refermer 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 lime-coriandre** comme trempette.
- Arroser la **salade** et les **quartiers de pommes de terre** du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!