

Burgers au chorizo

avec mayo au chipotle

Épicée

Rapido

20 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!



BONJOUR POIVRONS COLORÉS

Les poivrons colorés sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- 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

Bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Poivron	1	2
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Mini concombre	2	4
Lime	1	2
Sauce au chipotle	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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.

1



Préparer et cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, évider puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons** et les **oignons**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**.
- Retirer du feu.
- Transférer les **légumes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

4



Cuire les galettes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) 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**. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes au besoin.)

2



Continuer la préparation

- Entre-temps, trancher finement les **concombres**.
- Presser la **lime**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **sauce au chipotle** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de lime**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

5



Griller les pains et faire la salade

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer directement au centre du four, côté coupé vers le haut. Griller de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, ajouter dans un grand bol **2 c. à thé** (4 c. à thé) 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 bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **concombres** et le **mélange printanier**, puis remuer pour enrober.

3



Former les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **chorizo**, la **chapelure**, l'**assaisonnement mexicain** et **¼ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange de chorizo 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (5 po).

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

6



Terminer et servir

- Étendre la **mayo au chipotle** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'un **peu** de **légumes**, puis des **galettes**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, la **salade** et le **reste des légumes** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!