

Burgers au chorizo et aux poivrons grillés

avec mayo au guacamole et salade à la tomate fraîche

Barbecue

30 minutes



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



Chorizo, sans boyau



Pain artisan



Poivron



Mélange printanier



Feta, émiété



Mayonnaise



Chapelure italienne



Guacamole



Lime



Tomate beefsteak

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

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, zesteur, grand bol, petit bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Poivron	160 g	320 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Feta, émietté	28 g	56 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Guacamole	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lime	½	1
Tomate beefsteak	170 g	340 g
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

- Couper le **poivron** en quatre, puis l'évider.
- Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.).
- Couper les **pains** en deux.

2



Griller les galettes et les poivrons

- Dans un grand bol, mélanger le **chorizo** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **chapelure**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po).
- Disposer les **galettes** et les **poivrons** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 8 à 10 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **poivrons** ramollissent et que les **galettes** soient entièrement cuites**.

3



Faire la mayo au guacamole et la vinaigrette

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, la **moitié** du **jus de lime**, le **zeste de lime** et le **guacamole**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Dans un bol moyen, fouetter le **reste** du **jus de lime**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) **d'huile** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. Réserver.

4



Griller les pains

- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, disposer les **pains**, côté coupé vers le bas, sur l'autre moitié de la grille.
- Refermer le couvercle et griller de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient rôtis. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **pains**, les **galettes** et les **poivrons** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.

5



Assembler les burgers

- Hacher grossièrement les **poivrons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Étendre la **mayo au guacamole** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette** et de **poivrons**. Refermer les **burgers**.

6



Terminer et servir

- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**. Bien mélanger. **Salier** et **poivrer**, au goût.
- Répartir les **burgers au chorizo** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** de **feta**.

Le souper, c'est réglé!