

# Burgers au chorizo avec mayo au chipotle

Rapido

25 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	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	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	160 g	320 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Mini concombre	132 g	264 g
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*	⅓ c. à thé	¼ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le bœuf et le chorizo jusqu'à ce que leur 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.



### Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Trancher finement les **concombres**.
- Presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- 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.



### Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons** et les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**, **saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **légumes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

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



### Cuire les galettes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) 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 les galettes en 2 étapes au besoin.)



### 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**, **⅓ c. à thé** (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 les **concombres** et le **mélange printanier**, puis remuer pour enrober.



### Former les galettes

- Entre-temps, 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 de chorizo** **2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po).



### Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!