



# Burgers style choriqueso avec crème épicée et salade à la César

Spécial 5 étoiles

Épicée

30 minutes



Chorizo, sans boyau  
250 g | 500 g



Pain artisan  
2 | 4



Mélange printanier  
113 g | 227 g



Petites tomates  
113 g | 227 g



Citron  
1 | 2



Parmesan, râpé  
¼ tasse | ½ tasse



Mozzarella, râpée  
¾ tasse | 1 ½ tasse



Crème sure  
3 c. à soupe |  
6 c. à soupe



Mayonnaise  
4 c. à soupe |  
8 c. à soupe



Purée d'ail  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Sauce piquante  
2 c. à thé |  
4 c. à thé

**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.

1



## Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 :**
  - Doux : 1 c. à thé (2 c. à thé)
  - Moyen : 2 c. à thé (4 c. à thé)
  - Épicé : 1 c. à soupe (2 c. à soupe)
  - Très épicé : 2 c. à soupe (4 c. à soupe)

- Couper les **tomates** en deux.
- Zester le **citron**, puis en presser la **moitié**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.

2



## Faire la vinaigrette

- Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, le **jus de citron**, le **zeste de citron**, la **moitié** du **parmesan** et la **moitié** de la **purée d'ail**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Ajouter les **tomates**, puis bien mélanger. **Salier** et **poivrer**.

3



## Former les galettes de chorizo

- Dans un bol moyen, ajouter le **chorizo**, le **reste** de la **purée d'ail** et  $\frac{1}{4}$  c. à thé ( $\frac{1}{2}$  c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm (4 po)**.

4



## Cuire les galettes de chorizo

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter  $\frac{1}{2}$  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\*\*.
- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, garnir de la **moitié** de la **mozzarella**, puis couvrir jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

5



## Griller les pains et préparer la crème épicée

- Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte. Parsemer les **pains** du **reste** de la **mozzarella**.
- Griller au **centre** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Pendant que le **fromage** fond, combiner dans un petit bol la **crème sure** et **2 c. à thé** de **sauce piquante**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- **Salier** et **poivrer**.

6



## Terminer et servir

- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **trois quarts** du **mélange printanier**. Remuer pour enrober.
- Étendre la **crème épicée** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir du **reste** du **mélange printanier** et des **galettes de chorizo**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et la **salade à la César** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** du **reste** du **parmesan**. Arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.

\*\* 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.