

Pains plats épicés au chorizo et au chipotle avec oignons caramélisés et jalapenos

Découverte

Épicée

35 minutes



Chorizo, sans boyau



Oignon jaune



Jalapeno



Pain plat



Mélange printanier



Tomate Roma



Vinaigre de vin rouge



Sauce au chipotle



Feta, émiettée



Monterey Jack, râpé



Paprika fumé

BONJOUR JALAPENO

Le niveau de piquant de ce piment chili de taille moyenne peut varier!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 (doubler la qté pour 4 pers.) :

- Doux : ¼ jalapeno
- Moyen : ½ jalapeno
- Épicé : 1 jalapeno

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Jalapeno 🌶️	1	2
Pain plat	2	4
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce au chipotle 🌶️	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Monterey Jack, râpé	1 tasse	2 tasses
Paprika fumé	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	1 ½ c. à thé	3 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Caraméliser les oignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Pendant que la poêle chauffe, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés. **Saler**.
- Réduire à feu moyen-doux. Ajouter **1 c. à thé de sucre** et **¼ tasse d'eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Attention aux éclaboussures!) Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Transférer les **oignons** dans un petit bol.



4 Assembler et cuire les pains plats

- Entre-temps, disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Étendre la **sauce au chipotle** sur les **pains plats**.
- Lorsque le **chorizo** sera cuit, le disperser sur les **pains plats**, puis garnir d'**oignons caramélisés** et de **jalapenos**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Parsemer de **Monterey Jack** et de la **moitié** du **feta**.
- Cuire au **centre** du four de 5 à 7 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **garnitures** soient bien chaudes. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre du four, une plaque à la fois.)



2 Préparer

- Entre-temps, trancher le **jalapeno** en rondelles fines, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.



5 Griller les pains plats et assembler la salade

- Transférer les **pains plats** dans le **haut** du four, puis griller de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire dans le haut du four, une plaque à la fois.)
- Entre-temps, ajouter les **tomates** et le **mélange printanier** dans le bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.
- Parsemer du **reste** du **feta**.



3 Cuire le chorizo

- Essuyer la même poêle (celle de l'étape 1) avec précaution. Chauffer à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **chorizo**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Assaisonner de **paprika fumé**, **saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme.
- Retirer la poêle du feu.



6 Terminer et servir

- Couper les **pains plats** en deux, puis les répartir dans les assiettes.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!