

Poêlée de chorizo

avec aïoli au persil

Rapido

25 minutes



Chorizo, sans boyau



Pomme de terre
Russet



Poivron vert



Oignon, en tranches



Purée d'ail



Mayonnaise



Oignon vert



Petites tomates



Mélange paprika
fumé et ail



Persil

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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

Plaque à cuisson, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Poivron vert	200 g	400 g
Oignon, en tranches	113 g	226 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Oignon vert	2	4
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	7 g
Sucre*	1 c. à thé	2 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.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.



Cuire le chorizo

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter le **chorizo**, le **mélange paprika fumé et ail**, et le **reste** de la **purée d'ail**. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler** et **poivrer**.



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Hacher finement le **persil**.
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **moitié** du **persil** et **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **purée d'ail**. Réserver.



Terminer et servir

- Dans la poêle contenant le **chorizo**, ajouter les **potatoes**, les **tomates**, la **moitié** des **oignons verts** et le **reste** du **persil**. Bien mélanger.
- Répartir la poêlée dans les bols, puis garnir d'**oignons caramélisés** et du **reste** des **oignons verts**.
- Couronner d'un **soupçon d'aïoli au persil**.



Caraméliser les oignons

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. **Saler**. Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu.
- Transférer les **oignons** dans un autre petit bol.



Des cocos avec ça?

- À l'étape 4, pendant que le **chorizo** cuit, chauffer la même poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. Craquer et ajouter **2** (4) **œufs**. **Saler** et **poivrer**.
- Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les blancs d'œufs se figent**. (**REMARQUE** : Les jaunes d'œufs seront encore liquides. Il est aussi possible de poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile plutôt que du beurre.)
- Garnir la **poêlée de chorizo** d'un **œuf frit** avant de servir.

Le souper, c'est réglé!