

Poutine au chorizo

avec salade du jardin

Découverte

35 minutes



Chorizo, sans boyau



Pommes de terre
Russet



Fromage en grains



Concentré de
bouillon de poulet



Ciboulette



Mélange printanier



Petites tomates



Vinaigre de vin rouge



Farine tout usage



Petits pois

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée débordante de saveur!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, louche, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Pommes de terre Russet	690 g	1 380 g
Fromage en grains	56 g	113 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Ciboulette	7 g	14 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Petits pois	113 g	227 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Faire cuire les frites

Couper les **potatoes** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (1/4 po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de terre de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** de terre soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Assembler la salade

Pendant que la **sauce** mijote, trancher finement la **ciboulette**. Couper les **tomates** en deux. Dans un bol moyen, fouetter le **vinaigre de vin rouge** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier**, puis **saler et poivrer**. Bien mélanger.



Faire cuire le chorizo

Pendant que les **frites** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1/2 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **chorizo**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Réserver dans une assiette.



Terminer la sauce

Lorsque la **sauce** sera réduite, retirer la poêle du feu et incorporer le **chorizo** et le **fromage**.



Préparer la sauce

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et les **pois**, et faire cuire de 1 à 2 minutes. Saupoudrer les **pois** de **farine**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout épaisse. Ajouter lentement **1 1/2 tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **concentré de bouillon**. **Saler et poivrer**. Porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen-doux jusqu'à ce que le mélange réduise légèrement et que les **pois** ramollissent, de 6 à 8 minutes.



Terminer et servir

Répartir les **frites** et la **salade** dans les assiettes. À l'aide d'une louche, verser la **sauce au chorizo** sur les **frites**. Parsemer de **ciboulette**.

Le repas est prêt!