



Burger au chorizo

avec chimichurri, mayo à la feta et frites de patates douces

VARIÉTÉ 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Sausisse chorizo, sans boyau



Petit pain artisan



Jalapeño



Coriandre



Persil



Vinaigre de vin rouge



Patate douce



Mayonnaise



Mélange cumin-ail



Tomates cerises



Bébé roquette



Chapelure panko



Fromage feta

BONJOUR CHORIZO!

Une incontournable saucisse espagnole, parfumée d'ail et de paprika.

COMMENCER ICI ▼

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

2 plaques à cuisson, grand bol, grande poêle antiadhésive, papier parchemin, bol moyen, petit bol, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Saucisse chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Petit pain artisan	2	4
Jalapeño 🌶️	1	2
Coriandre	7 g	14 g
Persil	7 g	14 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à table	2 c. à table
Patate douce	340 g	680 g
Mayonnaise	4 c. à table	8 c. à table
Mélange cumin-ail	1 c. à table	2 c. à table
Tomates cerises	113 g	227 g
Bébé roquette	56 g	113 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Fromage feta	¼ tasse	½ tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh

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

bonjour@HelloFresh.ca

HelloFresh.ca



1. RÔTIR LES PATATES DOUCES

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer du **mélange cumin-ail**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 22 à 24 min.



4. CUIRE LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers) puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et entièrement cuites, de 3 à 5 min par côté. **



2. PRÉPARATION

Pendant que les **patates** rôtissent, hacher finement la **coriandre** et le **persil**. Couper les **tomates** en deux. Évider le **jalapeño**, puis le hacher finement. Dans un bol moyen, combiner le **chorizo**, la **panko** et **la moitié du jalapeño**. **Poivrer**. Former **2 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers).



5. GRILLER LES PAINS

Pendant que les **boulettes** cuisent, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 2 à 3 min.



3. PRÉPARER LE CHIMICHURRI

Dans un grand bol, mélanger le **persil**, la **coriandre**, le **reste** du **jalapeño**, le **vinaigre** et **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **tomates** et bien mélanger. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Dans un petit bol, mélanger le **mayo** et la **feta**. Ajouter la **roquette** au grand bol de **chimichurri**. Badigeonner les **pains** de **1 c. à table de mayo à la feta**, puis garnir d'une **boulette** et d'un peu de **roquette**. Servir avec le **reste de salade**, les **patates douces** et le **reste de mayo à la feta** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!