

Burgers de bœuf au fromage inspirés du Sud-Ouest avec sauce ranch-guacamole et Monterey Jack

Familiale

25 à 35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez ajouter du bacon,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Bœuf haché



Chapelure italienne



Sel assaisonné



Pain artisan



Bébés épinards



Guacamole



Tranches de bacon



Mélange d'épices à
enchilada



Patate douce



Monterey Jack, râpé



Tomate Roma



Sauce ranch

BONJOUR GUACAMOLE

Cette tartinaie crémeuse à l'avocat regorge de gras bons pour le cœur!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Patate douce	370 g	740 g
Pain artisan	2	4
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Bébés épinards	28 g	56 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Guacamole	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sauce ranch	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le bœuf et le porc jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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.



Rôtir les quartiers de 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 soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et saupoudrer de **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sel assaisonné**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la plaque à cuisson. Au besoin, répartir les patates douces, le sel assaisonné et l'huile sur deux plaques à cuisson.)
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées (**REMARQUE** : Avec 2 plaques à cuisson, cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à la mi-cuisson.)



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Étendre **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre ramolli** sur les côtés coupés, puis les disposer, côté coupé vers le bas, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **bas** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer

- Entre-temps, trancher finement la **tomate**.
- Dans un petit bol, ajouter le **guacamole**, la **sauce ranch** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **mélange d'épices à enchilada**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir le **bacon** au **centre** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**. Transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



Terminer les galettes et fondre le fromage

- Après avoir retourné les **galettes**, les parsemer de fromage.
- Couvrir et cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Retirer la poêle du feu.



Commencer les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, le **reste** du **mélange d'épices à enchilada** et le **reste** du **sel assaisonné**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12 cm** (5 po) (4 galettes pour 4 pers.).
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Poêler de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées, puis les retourner.



Terminer et servir

- Étendre un peu de **sauce ranch-guacamole** sur les **tranches de pain inférieures** et supérieures.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette**, de **tomates** et d'**épinards**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les quartiers de **patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce ranch-guacamole** comme trempette.

Garnir les **burgers** de **bacon** au moment de les assembler.