



Burger maison au bœuf et au fromage en grains avec salade aux pommes

Familiale

25 à 35 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Bœuf haché
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Fromage en grains
½ tasse | 1 tasse



Mélange d'épices de Montréal
1 c. à soupe | 1 c. à soupe



Concentré de bouillon de bœuf
1 | 2



Moutarde à l'ancienne
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mélange d'épices pour sauce
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Pomme Gala
1 | 2



Mélange printanier
56 g | 113 g



Vinaigre balsamique
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Oignon jaune
1 | 2



Chapelure italienne
2 c. à soupe | 4 c. à soupe

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.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue. Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen-élevé.

[Changer](#) | Dinde hachée

[Changer](#) | Beyond Meat®

- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper les **pains** en deux.
- Peler, puis couper l'**oignon** en quartiers en laissant la racine intacte. Dans un petit bol, ajouter les **oignons** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure** et **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **mélange d'épices de Montréal**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'un **diamètre de 12 cm (5 po)**. Réserver.

4



Griller les galettes et les oignons

- Disposer les **oignons** sur une moitié de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 9 à 12 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent.
- Ajouter les **galettes** sur la grille. Réduire à feu moyen. Refermer le couvercle et griller de 3 à 4 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Disposer le **fromage en grains** sur les **galettes**. Fermer le couvercle et poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** ait légèrement fondu.
- Transférer les **galettes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

2



Préparer la vinaigrette

- Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre balsamique**, la **moitié** de la **moutarde** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter les **pommes**, puis le **mélange printanier**.
- Réserver.

3



Préparer la sauce

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **mélange d'épices de Montréal** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme et que le **beurre** fonde.
- Saupoudrer le tout du **mélange d'épices pour sauce**. Bien mélanger pendant 1 min. Ajouter le **concentré de bouillon** et **1/4 tasse** (1 1/2 tasse) d'**eau**. Laisser mijoter de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la casserole du feu, puis couvrir pour garder chaud.

5



Griller les pains

- Lorsque les **galettes** seront cuites, déposer les **pains**, côté coupé vers le bas, sur la grille du barbecue.
- Refermer le couvercle et griller de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Lorsque les **oignons** se seront assez refroidis pour être manipulés, couper la racine et la couche extérieure, puis couper les **oignons** en tranches de 1,25 cm (1/2 po).
- Étendre le **reste** de la **moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Répartir les **oignons** sur les **tranches inférieures**, puis garnir des **galettes gratinées**.
- Napper de la **moitié** de la **sauce**, puis refermer les **burgers**.
- Bien mélanger la **salade**.
- Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **sauce** comme trempette.

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

1 | Préparer

[Changer](#) | Dinde hachée

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire le **bœuf****.

1 | Préparer

[Changer](#) | Beyond Meat®

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, saupoudrer les **galettes** de **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **mélange d'épices de Montréal**, puis presser légèrement pour qu'il adhère bien. Griller les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de griller les **galettes de bœuf****.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).