



# Quesadillas au burger avec cornichons et sauce spéciale

25 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](https://www.hellofresh.ca)

Changer



Chorizo, sans boyau  
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®  
2 | 4



Bœuf haché  
250 g | 500 g



Tortillas de farine  
6 | 12



Cornichon à l'aneth, en tranches  
90 ml | 180 ml



Cheddar, râpé  
½ tasse | 1 tasse



Oignon vert  
1 | 2



Sel d'ail  
1 c. à thé | 1 c. à thé



Mayonnaise  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Ketchup  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Patate douce  
2 | 4



**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 et rôtir les patates douces

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

- 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 d'huile**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) Assaisonner de ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sel** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- 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 : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



### Cuire les quesadillas

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **3 quesadillas** à la poêle sèche. Réduire à feu moyen. Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **quesadillas** soient dorées et que le **bœuf** soit entièrement cuit\*\*.
- Transférer les **quesadillas** dans une assiette.
- Répéter avec le **reste** des **quesadillas**.

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

2



### Préparer la sauce

- Entre-temps, égoutter et hacher finement la **moitié** des **cornichons**. (REMARQUE : Le reste des cornichons servira à l'étape 5.)
- Dans un petit bol, ajouter les **cornichons hachés**, le **ketchup** et la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

3



### Préparer les quesadillas

Changez | **Chorizo, sans boyau**

Changez | **Beyond Meat®**

- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un grand bol, ajouter le **fromage**, les **oignons verts** et le **bœuf**. Assaisonner de ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel d'ail** et **poivrer**. Bien mélanger.
- Disposer les **tortillas** sur une surface propre. Étendre la **moitié** de la **sauce** sur les **tortillas**.
- Répartir le **mélange de bœuf** uniformément sur une **moitié** de **chaque tortilla**. Replier les **tortillas** sur elles-mêmes, par-dessus la **garniture**.

5



### Terminer et servir

- Répartir les **quesadillas**, les **quartiers de patates douces** et le **reste** des **cornichons** 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

### 3 | Préparer les quesadillas

Changez | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez choisi le **chorizo**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **bœuf\*\***.

### 3 | Préparer le Beyond Meat® et les quesadillas

Changez | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer, le cuire et le servir en suivant les mêmes instructions que celles pour le **bœuf\*\***.