



Burgers à la sauce chipotle-ranch et aux croustilles de maïs avec quartiers de pommes de terre assaisonnés et cheddar

Le Burger Week 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

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Boeuf haché
250 g | 500 g



Mélange d'épices à enchilada
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Croustilles de maïs
85 g | 170 g



Pain artisan
2 | 4



Mélange printanier
28 g | 56 g



Tomate
1 | 2



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Mélange d'épices acidulé à l'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Pomme de terre à chair jaune
350 g | 700 g



Vinaigrette ranch
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Sauce au chipotle
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



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- 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.

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** et assaisonner du **mélange d'épices acidulé à l'ail**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Cuire les galettes

Changer | Beyond Meat®

- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (REMARQUE : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.) Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.
- Parsemer de **fromage**, puis couvrir.
- Réserver hors du feu pendant 1 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

2



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Transférer le **quart des croustilles de maïs** dans un petit bol. (REMARQUE : Réserver des croustilles entières.)
- À l'aide d'une casserole à fond épais ou d'un rouleau à pâtisserie, écraser avec précaution le **reste des croustilles de maïs** dans leur emballage pour les réduire en miettes.

3



Préparer les galettes

Changer | Dinde hachée

Changer | Beyond Meat®

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, les **croustilles de maïs émiettées** et le **mélange d'épices à enchilada**. **Saler et poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm (5 po)**.

5



Griller les pains et les croustilles

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis étendre le **beurre ramolli** sur le côté coupé.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, ajouter les **pains** et les **croustilles de maïs réservées**.
- Griller dans le **haut** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **croustilles** et les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Dans le même petit bol utilisé pour les **croustilles**, mélanger la **vinaigrette ranch** et la **sauce au chipotle**.
- Étendre **1 c. à soupe** de **sauce chipotle-ranch** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir **chaque tranche de pain inférieure** de **croustilles de maïs grillées**, d'une **galette**, de **tomates** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce chipotle-ranch** 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 galettes de dinde

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****.

3 | Préparer les galettes de Beyond Meat®

Changer | Beyond Meat®

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions pour former les **galettes**.

4 | Cuire les galettes

Changer | Beyond Meat®

Cuire les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire les **galettes de bœuf****.