



Burgers de dinde aux bleuets

avec rondelles de pommes de terre au romarin et aioli à la moutarde

25 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

×2 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



Boeuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Dinde hachée

250 g | 500 g



Chapelure italienne

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Moutarde à l'ancienne

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Mélange printanier

28 g | 56 g



Confiture de bleuets

2 | 4



Mayonnaise

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Cheddar, râpé

¼ tasse | ½ tasse



Pain artisan

2 | 4



Pomme de terre Russet

2 | 4



Romarin séché

1 c. à thé | 1 c. à thé



Sel d'ail

1 c. à thé | 2 c. à thé

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 rondelles de pommes de terre au romarin

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

- Couper les **potatoes de terre** en rondelles 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**, puis parsemer de la **moitié du romarin séché** (toute la qté pour 4 pers.). (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Cuire les galettes

- Ajouter à la poêle chaude **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**.
- Poêler de 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

2



Préparer la confiture et faire l'aïoli à la moutarde

- Entre-temps, mettre les **sachets de confiture de bleuets scellés** dans une tasse d'**eau chaude**. Réserver. (**CONSEIL** : Cela aidera à ramollir la confiture.)
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, **4 c. à thé** (8 c. à thé) de **moutarde** et **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sel d'ail**.
- **Poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

3



Former les galettes

Changez | **Bœuf haché**

Changez | **Beyond Meat®**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Dans un bol moyen, ajouter la **dinde**, la **chapelure**, le **reste de la moutarde** et le **reste du sel d'ail**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 12 cm (5 po)**. (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide!)

5



Griller les pains et fondre le fromage

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut. Parsemer de **fromage** les **tranches de pain supérieures**.
- Après avoir retourné les **galettes**, griller les **pains** dans le haut du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Étendre **un peu d'aïoli à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Étendre la **confiture de bleuets** sur les **tranches supérieures**.
- Garnir les **tranches inférieures** des **galettes** et du **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Servir les **rondelles de pommes de terre au romarin** en accompagnement. Servir le **reste de l'aïoli à la moutarde** comme trempette.

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

3 | Former les galettes de bœuf

Changez | **Bœuf haché**

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

3 | Cuire les galettes de Beyond Meat®

Changez | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions pour former les **galettes**. Cuire et servir les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir les **galettes de dinde****.

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