



Burgers grillés au pain de viande

avec patates douces et mayo aux oignons verts

Familiale

Barbecue

30 à 40 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



Dinde hachée

250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Mélange de bœuf
et de porc hachés

250 g | 500 g



Oignon vert

2 | 4



Mayonnaise

4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Patate douce

2 | 4



Sel d'ail

1 c. à thé | 2 c. à thé



Ketchup

2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Cassonade

1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Chapelure
italienne

4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Sauce
Worcestershire

1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Pain artisan

2 | 4



Mélange
printanier

28 g | 56 g



Échalotes frites

28 g | 56 g

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 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Couper les **patates douces** sur la longueur en tranches de 1,25 cm (1/2 po).
- Dans un bol moyen, ajouter les **patates douces**, la **moitié** du **sel d'ail** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Dans un autre petit bol, mélanger le **ketchup** et la **cassonade**. (**REMARQUE** : C'est votre glaçage.)

4



Griller les galettes de pain de viande

Changer | **Beyond Meat®**

- Entre-temps, déposer les **galettes** sur l'autre moitié de la grille du barbecue.
- Refermer le couvercle et griller de 4 à 5 min par côté, en retournant une fois avec précaution, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Étendre le **glaçage** (celui de l'étape 1) sur les **galettes**. Refermer le couvercle et griller de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **glaçage** soit bien chaud.

2



Former les galettes

Changer | **Dinde hachée**

Changer | **Beyond Meat®**

- Dans un grand bol, ajouter la **chapelure**, la **sauce Worcestershire**, le **reste** des **oignons verts**, le **reste** du **sel d'ail** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **lait**. **Poivrer**, puis remuer jusqu'à ce que le **lait** ait été absorbé.
- Ajouter le **mélange de bœuf et de porc** en l'émiettant, puis bien mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm (5 po)**.

5



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Lorsque les **patates douces** et les **galettes** seront presque cuites, ajouter les **moitiés de pain** sur la grille du barbecue, côté coupé vers le bas. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger le barbecue. Au besoin, griller les pains après les patates douces et les galettes.)
- Refermer le couvercle et cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient grillés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Griller les patates douces

- Disposer les **patates douces** sur une moitié de la grille du barbecue, puis réduire à feu moyen. Refermer le couvercle et cuire de 14 à 16 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et grillées.

6



Terminer et servir

- Étendre un peu de **mayo aux oignons verts** sur les **tranches de pain inférieures**. Étendre le **reste** du **glaçage** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches inférieures** du **mélange printanier**, des **galettes au pain de viande** et des **échalotes frites**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **patates douces grillées** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo aux oignons verts** comme trempette.

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

2 | Former les galettes

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 **mélange de bœuf et de porc****.

2 | Former les galettes

Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ignorer les instructions de former les **galettes**.

4 | Griller les galettes

Changer | **Beyond Meat®**

Griller les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de griller les **galettes de bœuf et de porc****.

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