



Smash burgers

avec sauce à burger et pommes de terre assaisonnées

Familiale

35 à 45 minutes

Protéine personnalisable

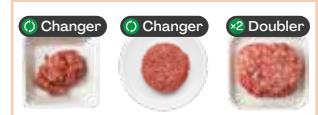
+ Ajouter

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



Dinde hachée 250 g | 500 g Beyond Meat® 2 | 4 Bœuf haché 500 g | 1000g



Bœuf haché
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Moutarde de Dijon
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



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



Pomme de terre Russet
2 | 4



Oignon jaune
1 | 2



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



Cheddar, râpé
¼ tasse | ½ tasse



Ketchup
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Mélange paprika fumé et ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Tomate
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



Rôtir les pommes de terre

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

- Couper les **potatoes** en quatre.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis assaisonner du **mélange paprika fumé et ail**. **Salier** 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** soient tendres et dorées.

4



Cuire les galettes

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Avec le dos d'une spatule, presser délicatement **chaque galette**.
- Cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le dessous soit doré.
- Retourner les **galettes** et poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, jusqu'à ce que l'autre côté soit doré et que les **galettes** soient entièrement cuites**.

2



Cuire les oignons

- Entre-temps, peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Réduire à feu moyen. Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**, puis **salier**.
- Poursuivre la cuisson de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer du feu. Réserver dans un petit bol. Réserver.
- Essayer la poêle avec précaution.

5



Préparer la sauce à burger et griller les pains

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol le **ketchup**, la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper les **pains** en deux. Les disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**. Griller les **pains** au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Préparer

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

✖2 [Doubl](#)er | [Bœuf haché](#)

- Entre-temps, couper les **cornichons** en lanières de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde**, **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **sel** et **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **poivre**.
- Former à partir du **mélange de bœuf 2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 10 cm (4 po)**.

6



Terminer et servir

- Étendre la **moitié** de la **sauce à burger** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'**une galette**, d'**oignons**, de **tomates** et de **cornichons**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce à burger** 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

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

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

3 | Préparer

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

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

3 | Préparer

✖2 [Doubl](#)er | [Bœuf haché](#)

Si vous avez doublé le **bœuf**, ajouter **un autre 1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sel** au **mélange**. Former à partir du **mélange 4 galettes** (8 galettes) d'**un diamètre de 10 cm (4 po)**.

4 | Cuire les galettes de Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

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 bœuf****.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.