



Burgers au fromage et aux bleuets pour la Saint-Jean

avec quartiers de pommes de terre croustillants et sauce moutarde-mayo

St-Jean-Baptiste 35 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



Porc haché
250 g | 500 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Assaisonnement BBQ
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Échalote
1 | 2



Vinaigre de vin
rouge
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Confiture de
bleuets
2 | 4



Moutarde à
l'ancienne
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Chapelure
italienne
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Pain artisan
2 | 4



Cheddar blanc,
râpé
½ tasse | 1 tasse



Mélange
printanier
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 et rôtir les quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Mettre un sachet de confiture de bleuets non ouvert dans 1 tasse d'eau tiède jusqu'à ce que la confiture ramollisse.

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes de terre** de 1 c. à soupe d'**huile** et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**. (**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., rôtir dans le bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Mariner les échalotes

- Peler, puis couper l'**échalote** en tranches de 0,3 cm (1/8 po).
- Dans une petite casserole, ajouter les **échalotes**, le **vinaigre**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau** et **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **sucre**. **Saler**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé.
- Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Retirer du feu. Transférer les **échalotes** avec leur **marinade** dans un bol moyen. Réserver au frigo pour refroidir.

3



Préparer les sauces

- Dans un petit bol, ajouter la **confiture de bleuets**, la **moitié** de la **moutarde** et 1/2 c. à thé (1 c. à thé) de **marinade**. (**REMARQUE** : C'est correct si la marinade est encore chaude.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un autre petit bol, ajouter la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

4



Former et cuire les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Dans un grand bol, ajouter le **porc**, la **chapelure** et le **reste** de l'**assaisonnement BBQ**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** 2 **galettes** (4 galettes) d'un diamètre de 12 cm (5 po).
- Ajouter à la poêle chaude 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Saisir de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées.
- Les retourner, puis continuer de poêler de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

5



Griller les pains et fondre le fromage

- Entre-temps, recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Couper les **pains** en deux et les déposer sur la plaque.
- Parsemer les **tranches supérieures** de **fromage**.
- 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

- Napper les **galettes** de **sauce aux bleuets**.
- Retirer les **échalotes** de la marinade.
- Étendre un peu de **sauce moutarde-mayo** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Garnir les **tranches inférieures** du **mélange printanier**, des **échalotes** et des **galettes**. Refermer les **burgers**.
- Servir les **quartiers de pommes de terre** en accompagnement et le **reste** de la **sauce moutarde-mayo** comme trempette.

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

4 | Former et cuire 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 **porc****.

4 | Cuire 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**. Cuire les **galettes** de la même façon que la recette vous indique de cuire les **galettes de porc****.

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