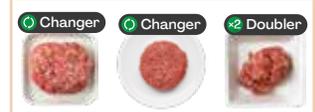




Burgers de dinde aux bleuets

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

25 minutes



Protéine personnalisable **+** Ajouter **↻** Changer ou **×2** Doublen

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

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



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 blanc,
râpé
½ tasse | 1 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.)
- **Saler** 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

Changer | Beyond Meat®

*2 Doubler | Dinde hachée

- 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, placer les sachets de **confiture de bleuets scellés** dans une tasse d'**eau chaude**. Réserver. (**CONSEIL** : Cela aidera à ramollir la confiture.)
- À 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.

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!)

3



Préparer les galettes

Changer | Bœuf haché

Changer | Beyond Meat®

*2 Doubler | Dinde hachée

- 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 pour 4 pers.) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide!)

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 **potatoes 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 | Préparer les galettes

Changer | 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 | Préparer les galettes

Changer | Beyond Meat®

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions de former les **galettes**. (**REMARQUE** : Conserver la chapelure italienne, le reste de la moutarde et le reste du sel d'ail pour une prochaine création.)

3 | Préparer les galettes

*2 Doubler | Dinde hachée

Si vous avez doublé la **dinde**, utiliser un grand bol pour préparer le **mélange**. Former à partir du **mélange 4 galettes** (8 galettes) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po).

4 | Cuire le 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 dinde****.

4 | Cuire les galettes

*2 Doubler | Dinde hachée

Si vous avez doublé la **dinde**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de dinde**. Cuire par étape, au besoin.

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