



Burgers au poulet à la sauce ranch et au cheddar avec pommes de terre rôties

Familiale

20 à 30 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

Changer



Bœuf haché
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®
2 | 4



Poulet haché
250 g | 500 g



Sauce ranch
6 c. à soupe |
12 c. à soupe



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



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Pain artisan
2 | 4



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé



Tomate
1 | 2



Mélange
printanier
28 g | 56 g



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



Pomme de terre
Russet
2 | 4



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 pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) Saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Préparer les galettes

- 🔄 [Changer](#) | [Boeuf haché](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Entre-temps, mélanger dans un grand bol le **poulet**, la **chapelure**, le **reste** du **sel d'ail** et la **moitié** du **fromage**. **Saler** et assaisonner de ½ c. à thé (¼ c. à thé) de **poivre**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes pour 4 pers.) **d'un diamètre de 10 cm (4 po)**. (**REMARQUE** : Si le mélange est collant, se mouiller légèrement les mains pour former les galettes plus facilement.)

3



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**.
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.
- Parsemer les **galettes** du **reste** du **fromage**, puis couvrir.
- Retirer du feu. Garder couvert de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

4



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis étendre 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **beurre ramolli** sur les côtés coupés.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

5



Assembler les burgers

- Couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Étendre la **moitié** de la **sauce ranch** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Garnir des **cornichons**, des **galettes**, des **tomates** et du **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.

6



Terminer et servir

- Répartir les **potatoes rôties** et les **burgers au poulet** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce ranch** comme trempette.

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

2 | Préparer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Boeuf haché](#)

Si vous avez choisi le **boeuf haché**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **poulet haché****.

2 | Préparer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

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

* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

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