



Burgers de bœuf et de porc grillés à la californienne

avec sauce déesse verte et patates douces grillées

Familiale

Barbecue

25 à 35 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changeur

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

Changeur



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changeur



Beyond Meat®

2 | 4



Mélange de bœuf
et de porc hachés

250 g | 500 g



Lime

1/2 | 1



Oignon vert

2 | 4



Patate douce

2 | 4



Pain artisan

2 | 4



Mélange
printanier

56 g | 113 g



Guacamole

3 c. à soupe |
6 c. à soupe



Vinaigrette ranch

4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Chapelure
italienne

2 c. à soupe |
4 c. à soupe



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



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.).
- Émincer les **oignons verts**.
- Couper les **patates douces** sur la longueur en tranches de 1,25 cm (1/2 po).
- Couper les **pains** en deux.

4



Griller les patates douces

- Dans un autre bol moyen, ajouter les **patates douces**, le **reste** du **sel d'ail** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Ajouter les **patates douces** sur une moitié de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 15 à 18 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et marquées.

2



Préparer la salade et la sauce déesse verte

- Dans un grand bol, ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) de **jus de lime**, **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter la **moitié** des **oignons verts**, puis le **mélange printanier**. Ne pas mélanger avant l'étape 6. Réserver.
- Dans un petit bol, ajouter le **guacamole**, la **vinaigrette ranch**, le **reste** des **oignons verts** et le **zeste de lime**. **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Réserver la **salade** et la **sauce** au frigo jusqu'au moment de servir.

5



Griller les galettes et les pains

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- À mi-cuisson des **patates douces**, 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, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Lorsque les **patates douces** et les **galettes** seront presque prêtes, ajouter les **pains** sur la grille du barbecue, côté coupé vers le bas.
- Refermer le couvercle et cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient grillés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Former les galettes

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Dans un bol moyen, ajouter le **mélange de bœuf et de porc**, la **chapelure** et la **moitié** 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)**.

6



Terminer et servir

- Bien mélanger la **salade**.
- Étendre **un peu** de **sauce déesse verte** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** des **galettes** et d'**un peu** de **salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **patates douces** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce déesse verte** comme trempette.

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

3 | Former les galettes

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde hachée**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **mélange de bœuf et de porc hachés****.

3 | Former les galettes

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

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

5 | Griller les galettes et les pains

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Cuire les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire le **mélange de bœuf et de porc hachés****.

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