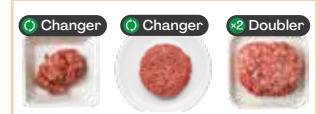




Burgers au fromage et au bœuf fumé avec oignons caramélisés

Familiale

25 à 35 minutes



Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubl

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 | 1000 g



Bœuf haché
250 g | 500 g



Sauce BBQ
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Pain artisan
2 | 4



Oignon rouge
1 | 2



Mélange
printanier
28 g | 56 g



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



Cheddar, râpé
¼ tasse | ½ tasse



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



Vinaigre
balsamique
½ c. à soupe |
1 c. à soupe



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



Pomme de terre à
chair jaune
350 g | 700 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



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.
- Éplucher les **potatoes de terre**, si désiré, puis les couper en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de la **moitié du mélange paprika fumé et ail**. **Saler** 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 de terre** soient dorées et tendres.

2



Caraméliser les oignons

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. **Saler**. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Ajouter la **moitié du mélange paprika fumé et ail** et la **moitié du vinaigre** (toutes les qtés pour 4 pers.).
- Transférer dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

3



Former et cuire les galettes

- À un bol moyen, ajouter le **boeuf**, la **chapelure**, le **reste du mélange paprika fumé et ail** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger. Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (4 po).
- Chauffer la même poêle 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 entièrement cuites**.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les **galettes** sur une moitié d'une plaque à cuisson non recouverte.
- Parsemer uniformément de **fromage**. Réserver.

4



Préparer la mayo BBQ

- Entre-temps, ajouter à un petit bol la **mayonnaise** et la **moitié** de la **sauce BBQ** (toute la qté pour 4 pers.).
- **Poivrer**, puis bien mélanger.

5



Griller les pains et fondre le fromage

- Sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les **galettes**, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser une autre plaque à cuisson non recouverte.)
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient grillés et que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller en plusieurs étapes.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Bien mélanger la **salade**.
- Étendre la **mayo BBQ** sur les **tranches de pain inférieures** et **supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes.

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

3 | 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 **boeuf****.

3 | Cuire les galettes Beyond Meat®

Changer | Beyond Meat®

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

3 | Former et cuire les galettes

*2 Doubler | Boeuf haché

Si vous avez doublé le **boeuf**, ajouter **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** au **mélange**. Former **4 (8) galettes d'un diamètre de 12 cm** (4 po). Poêler les **galettes** par étape.

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