



Burgers grillés au pain de viande

avec pomme de terre à chair jaune et mayo aux oignons verts

Familiale

Barbecue

30 à 40 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](https://www.hellofresh.ca)

Changer



Dinde hachée
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®
2 | 4



Mélange de bœuf
et de porc hachés
250 g | 500 g



Oignon vert
2 | 4



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



Pomme de terre à
chair jaune
350 g | 700 g



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé



Ketchup
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Cassonade
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



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



Sauce
Worcestershire
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Pain artisan
2 | 4



Mélange
printanier
28 g | 56 g



Échalotes frites
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 pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

- Couper les **potatoes** en deux.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Disposer les **potatoes** côté coupé vers le bas.
- Rôtir dans le **bas** du four de 20 à 22 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres.

4



Griller les galettes de pain de viande

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Entre-temps, 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 avec précaution, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Badigeonner le **glacage** (celui de l'étape 1) sur les **galettes**. Refermer le couvercle et griller de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **glacage** soit bien chaud.

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

2



Préparer

- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moitié** des **oignons verts**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Dans un autre petit bol, mélanger le **ketchup** et la **cajonade**. (**REMARQUE** : C'est votre glacage.)

3



Former les galettes

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Dans un grand bol, ajouter la **chapelure**, la **sauce Worcestershire**, le **reste** des **oignons verts**, le **reste** du **sel d'ail** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **lait**. **Poivrer**, puis remuer jusqu'à ce que le **lait** ait été absorbé.
- Ajouter le **mélange de bœuf et de porc** en l'émiettant.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de **12 cm (5 po)**.

5



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Lorsque les **galettes au pain de viande** seront presque cuites, disposer les **pains** sur la grille, côté coupé vers le bas.
- Refermer le couvercle et cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient grillés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Étendre un peu de **mayo aux oignons verts** sur les **tranches de pain inférieures**. Étendre le **reste** du **glacage** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches inférieures** du **mélange printanier**, des **galettes au pain de viande** et des **échalotes frites**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo aux oignons verts** 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**, la préparer et la cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire le **mélange de bœuf et de porc****.

3 | Former les galettes

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions pour former les **galettes**. Conserver la **chapelure**, la **sauce Worcestershire**, le **reste** des **oignons verts**, le **reste** du **sel d'ail** et le **lait** pour une prochaine création.

4 | Griller les galettes

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Griller les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de griller les **galettes de bœuf et de porc****.