

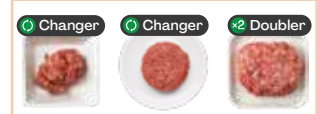


Burgers de bœuf

avec salade de pommes de terre à l'allemande

Familiale

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

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



Bœuf haché
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Moutarde de
Dijon
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



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



Pomme de terre
rouge
350 g | 700 g



Oignon jaune
1 | 2



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



Persil
7 g | 7 g



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Chapelure panko
¼ tasse |
½ tasse



Ketchup
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mélange d'épices
acidulé à l'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

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



Cuire les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'assez d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.

4



Cuire les galettes

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.)

2



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, 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 qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu.
- Réserver les **oignons** dans un petit bol. Essuyer la poêle avec précaution.

5



Préparer la sauce acidulée et la salade de pommes de terre

- Entre-temps, hacher finement les **cornichons** en réservant le **liquide**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Dans un autre petit bol, mélanger la **moitié** des **cornichons**, le **ketchup** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **mayonnaise**. (**REMARQUE** : C'est votre **sauce acidulée**.)
- Lorsque les **potatoes** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **persil**, le **mélange d'épices acidulé à l'ail**, le **liquide** de **cornichons réservés**, le **reste** des **cornichons**, le **reste** de la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. **Poivrer**, puis remuer délicatement pour enrober.

3



Former les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

✖2 [Doubl](#) | [Bœuf haché](#)

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'un **diamètre de 12 cm (5 po)**.

6



Terminer et servir

- Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Griller les pains au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les **pains** pour ne pas les brûler!)
- Étendre la **sauce acidulée** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir chaque **tranche inférieure** d'une **galette** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et la **salade de pommes de terre** 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 les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la cuire de la même manière que la recette vous indique de préparer et de cuire le **bœuf****.

3 | Former les galettes Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ignorer les instructions pour former les **galettes**. (**REMARQUE** : Conserver la chapelure et la moutarde de Dijon pour une prochaine création.)

3 | Former les galettes

✖2 [Doubl](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez doublé le **bœuf**, ajoutez **¼ c. à soupe** (½ c. à soupe) de **sel de plus** au **mélange de bœuf**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 2 œufs au mélange pour 4 pers.) Former à partir du **mélange 4 galettes** (8 galettes) d'un **diamètre de 12 cm (5 po)**.

4 | Cuire les galettes de Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Cuire et servir les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire les **galettes de bœuf****.

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