



Burgers de bœuf aux champignons crémeux avec quartiers de pommes de terre style poutine

Riche en protéines

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](https://www.hellofresh.ca)

Dinde hachée 250 g | 500 g

Beyond Meat® 2 | 4

Tranches de bacon 100 g | 200 g



Bœuf haché
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Fromage en grains
½ tasse | 1 tasse



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



Chapelure panko
½ tasse | ¾ tasse



Pomme de terre à
chair jaune
300 g | 600 g



Épices de Montréal
10 g | 20 g



Mélange roquette
et épinards
28 g | 56 g



Échalotes frites
28 g | 56 g



Crème de
champignons
condensée
Campbell's
1 | 2

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 quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les **fruits et légumes**.
- Retirer les parties brunes des **pommes de terre**, puis les couper en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de 1 c. à soupe d'huile. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 portions.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 portions, rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Réchauffer la soupe

- Dans une petite casserole, ajouter le **reste** de la **crème de champignons Campbell's** et ½ **tasse** (1 tasse) de **lait**.
- Chauffer à feu moyen de 5 à 6 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que la **crème** soit bien chaude.

2



Former les galettes

- **Changer** | **Dinde hachée**
- **Changer** | **Beyond Meat®**
- + **Ajouter** | **Tranches de bacon**

- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **crème de champignons Campbell's** et les **épices de Montréal**. Former à partir du **mélange** **2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de 10 cm (4 po).

5



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Disposer les moitiés, côté coupé vers le haut, directement dans le **haut** du four. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Cuire les galettes

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

6



Terminer et servir

- + **Ajouter** | **Tranches de bacon**
- Étendre la **mayonnaise** sur les **pains**. Garnir les **tranches de pain inférieures** du **mélange roquette et épinards et de galettes**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Parsemer les **quartiers de pommes de terre** de **fromage en grains**, puis les napper de **crème aux champignons Campbell's** et les parsemer d'**échalotes frites**.

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

Pour 6 portions

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

2 | Former les galettes de dinde

- **Changer** | **Dinde hachée**

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf**. Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis les **galettes**. Cuire de la même façon que le **bœuf****.

2 | Former les galettes Beyond Meat®

- **Changer** | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer de la même façon que la recette vous indique de préparer le **bœuf**. Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis les **galettes**. Cuire de la même façon que le **bœuf****.

2 | Cuire le bacon et former les galettes

- + **Ajouter** | **Tranches de bacon**

Si vous avez ajouté le **bacon**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide de pinces, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Jeter le gras de bacon, puis essuyer la poêle délicatement. Utiliser la même poêle pour cuire les **galettes** à l'étape 3.

6 | Terminer et servir

- + **Ajouter** | **Tranches de bacon**

Garnir les **burgers** de **bacon** au moment de les assembler.

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