

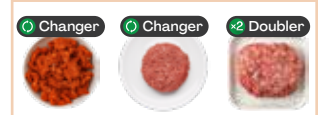


Burgers à la sauce ranch et aux croustilles de maïs

avec quartiers de pommes de terre assaisonnés et cheddar

Le Burger Week

25 minutes



Chorizo, sans boyau 250 g | 500 g Beyond Meat® 2 | 4 Bœuf haché 500 g | 1000 g

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



-  Bœuf haché
250 g | 500 g
-  Mélange d'épices à enchilada
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
-  Croustilles de maïs
85 g | 170 g
-  Pain artisan
2 | 4
-  Mélange printanier
28 g | 56 g
-  Tomate
1 | 2
-  Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse
-  Pomme de terre à chair jaune
350 g | 700 g
-  Sauce ranch
4 c. à soupe | 8 c. à soupe
-  Sauce au chipotle
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



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de 1 c. à soupe d'**huile** et assaisonner du **mélange d'épices acidulé à l'ail**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Salier 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 **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Cuire les galettes

🔄 [Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- 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 dorées et entièrement cuites**.
- Lorsque les **galettes** seront entièrement cuites, parsemer de **fromage**, puis couvrir.
- Réserver hors du feu pendant 1 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

2



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Transférer le quart des **croustilles de maïs** dans un petit bol. (REMARQUE : Réserver des croustilles entières.)
- À l'aide d'une casserole à fond épais ou d'un rouleau à pâtisserie, écraser avec précaution le **reste** des **croustilles de maïs** dans leur emballage pour les réduire en miettes.

3



Préparer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

✖2 [Doubl](#)er | [Bœuf haché](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, les **croustilles de maïs émiettées** et le **mélange d'épices à enchilada**. **Salier et poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de 12 cm (5 po).

5



Griller les pains et les croustilles

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis étendre le **beurre ramolli** sur le côté coupé.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, ajouter les **pains** et les **croustilles de maïs réservées**.
- Griller dans le **haut** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **croustilles** et les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Dans le même petit bol utilisé pour les **croustilles**, mélanger la **sauce ranch** et la **sauce au chipotle**.
- Étendre 1 c. à soupe de **sauce chipotle-ranch** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir **chaque tranche de pain inférieure** de **croustilles de maïs grillées**, d'une **galette**, de **tomates** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce chipotle-ranch** comme trempette.

3 | Préparer les galettes de chorizo

🔄 [Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)

Si vous avez choisi le **chorizo**, le préparer de la même façon que la recette vous indique de préparer le **bœuf**.

3 | Préparer les galettes de Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, sauter les instructions pour former des **galettes**.

3 | Préparer les galettes

✖2 [Doubl](#)er | [Bœuf haché](#)

Si vous avez doublé le **bœuf**, ajouter 1/4 c. à soupe (1/2 c. à soupe) **supplémentaire de sel** au **mélange de bœuf**. (CONSEIL : Pour 4 pers., ajouter 2 œufs au mélange si vous préférez des galettes plus tendres.) Former à partir du **mélange 4 galettes** (8 galettes) d'un diamètre de 12 cm (5 po). Suivre le reste de la recette comme indiqué.

4 | Cuire les galettes de chorizo

🔄 [Changer](#) | [Chorizo, sans boyau](#)

Cuire les **galettes de chorizo** de la même façon que la recette vous indique de cuire les **galettes de bœuf****.

4 | Cuire les galettes Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Cuire 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).