



Burgers de dinde aux bleuets

avec rondelles de pommes de terre au romarin et aïoli à la moutarde

25 minutes

Protéine personnalisable

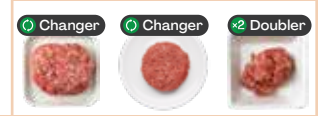
+ Ajouter

⌚ Changer

ou

×2 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)



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



Dinde hachée
250 g | 500 g



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



Moutarde à l'ancienne
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Mélange printanier
28 g | 56 g



Confiture de bleuets
2 | 4



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



Cheddar blanc, râpé
½ tasse | 1 tasse



Pain artisan
2 | 4



Pomme de terre à chair jaune
250 g | 500 g



Branche de romarin
1 | 1



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé

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 rondelles de pommes de terre au romarin

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de romarin** des **branches**. Hacher finement.
- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile**, puis parsemer de la **moitié** du **romarin** (toute la qté pour 4 pers.). (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir dans le bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Préparer la confiture et faire l'aïoli à la moutarde

- Entre-temps, mettre les sachets de **confiture de bleuets** scellés dans **une tasse d'eau chaude**. Réserver. (CONSEIL : Cela aidera à ramollir la confiture.)
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, **4 c. à thé** (8 c. à thé) de **moutarde** et **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sel d'ail**.
- **Poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

3



Préparer les galettes

- Changer | **Bœuf haché**
- Changer | **Beyond Meat®**
- *2 Doubler | **Dinde hachée**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Dans un bol moyen, ajouter la **dinde**, la **chapelure**, le **reste** de la **moutarde** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm (5 po)**. (REMARQUE : Il est normal que le mélange semble humide!)

4



Cuire les galettes

- Changer | **Beyond Meat®**
- *2 Doubler | **Dinde hachée**

- Ajouter à la poêle chaude **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**.
- Poêler de 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

5



Griller les pains et fondre le fromage

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut. Parsemer de **fromage** les **tranches de pain supérieures**.
- Après avoir retourné les **galettes**, griller les **pains** dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Étendre **un peu** d'**aïoli à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Étendre la **confiture de bleuets** sur les **tranches supérieures**.
- Garnir les **tranches inférieures** des **galettes** et du **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Servir les rondelles de **potatoes** au **romarin** en accompagnement. Servir le **reste** de l'**aïoli à la moutarde** comme trempette.

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

3 | Préparer les galettes de bœuf

○ Changer | **Bœuf haché**

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

3 | Préparer 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, la moutarde de Dijon et le sel d'ail pour une prochaine création.)

3 | Préparer les galettes

*2 Doubler | **Dinde hachée**

Si vous avez doublé la **dinde**, ajouter **un autre 1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sel** au **mélange**. Former à partir du **mélange 4 galettes** (8 galettes) **d'un diamètre de 12 cm (5 po)**.

4 | Cuire les galettes Beyond Meat®

○ Changer | **Beyond Meat®**

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

4 | Cuire les galettes

*2 Doubler | **Dinde hachée**

Si vous avez doublé la **dinde**, ne pas surcharger la poêle. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

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