



Burgers de bœuf grillés façon resto

avec frites de pommes de terre en quartiers

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

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



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



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



Ketchup
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



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



Mélange printanier
28 g | 56 g



Pomme de terre à chair jaune
350 g | 700 g



Mélange d'épices sud-ouest
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Chapelure panko
½ tasse | ¾ tasse

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 frites en quartiers

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, 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 pers.) Assaisonner du **mélange d'épices sud-ouest**, **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 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Griller les galettes

Changer | **Beyond Meat®**

- Disposer les **galettes** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 4 à 5 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

2



Préparer la sauce secrète

- Entre-temps, égoutter et hacher grossièrement la **moitié** des **cornichons**. (**REMARQUE** : Le reste des cornichons servira à l'étape 6.)
- Dans un petit bol, ajouter les **cornichons hachés**, le **ketchup** et la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

3



Préparer les galettes

Changer | **Dinde hachée**

Changer | **Beyond Meat®**

*2 Doubler | **Bœuf haché**

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. (**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)**.

5



Griller les pains et fondre le fromage

- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les garnir de **fromage** avec précaution.
- Couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** sur l'autre moitié de la grille, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et griller de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient bien chauds et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Répartir les **frites en quartiers** dans les assiettes.
- Étendre **un peu** de **sauce secrète** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir du **mélange printanier**, du **reste** des **cornichons** et de **galettes**.
- Refermer les **burgers**.
- Servir le **reste** de la **sauce secrète** comme trempette.

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

2 | Préparer les galettes de dinde

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 **bœuf****.

2 | Préparer les galettes de Beyond Meat®

Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions pour former les **galettes**.

2 | Préparer les galettes

*2 Doubler | **Bœuf haché**

Si vous avez doublé le **bœuf**, ajouter **un autre ¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** au **mélange de bœuf**. (**CONSEIL** : Pour 4 pers., pour des galettes plus tendres, ajouter 2 œufs au mélange.) Former à partir du **mélange 4 galettes** (8 galettes) **d'un diamètre de 12 cm (5 po)**. Cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **portion régulière de bœuf**. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

4 | Griller les galettes

Changer | **Beyond Meat®**

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