



Burgers au chorizo

avec quartiers de pommes de terre rôtis et mayo acidulée à la coriandre

30 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

Changer



Bœuf haché
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®
2 | 4



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Pomme de terre Russet
2 | 4



Mayonnaise
8 c. à soupe | 16 c. à soupe



Mélange printanier
56 g | 113 g



Coriandre
7 g | 14 g



Citron
1 | 1



Chapelure panko
1/3 tasse | 1/2 tasse



Assaisonnement mexicain
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 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de la **moitié de l'assaisonnement mexicain**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et le quart de l'assaisonnement mexicain chacune pour 4 pers.)
- **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Préparer et mélanger la mayo acidulée à la coriandre

- Entre-temps, hacher finement la **coriandre**.
- Zester, puis presser le **citron**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **coriandre**, le **zeste de citron**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **jus de citron** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

3



Former et cuire les galettes

Changer | **Bœuf haché**

Changer | **Beyond Meat®**

- Dans un bol moyen, ajouter le **chorizo**, la **chapelure**, le **reste de l'assaisonnement mexicain** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (5 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

4



Griller les pains

- Entre-temps, 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 que les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

5



Assembler la salade

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **jus de citron**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier**, puis remuer pour enrober.

6



Terminer et servir

- Étendre **un peu de mayo acidulée à la coriandre** sur **chaque tranche de pain inférieure**, puis la garnir d'**une galette** et d'**un peu de salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **quartiers de pommes de terre** et le **reste de la salade** dans les assiettes.
- Servir le **reste de la mayo acidulée à la coriandre** comme trempette.

3 | Former et cuire les galettes

Changer | **Bœuf haché**

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

3 | Former et cuire les galettes Beyond Meat®

Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, sauter l'étape de former des **galettes**. Réserver la **chapelure** et l'**assaisonnement mexicain** pour une prochaine création. Cuire le **Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****.

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