



# Burgers à la dinde et aux figues

## avec fromage à la crème à l'ail et aux oignons

Familiale

25 à 35 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)

↻ Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

↻ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Dinde hachée  
250 g | 500 g



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



Fromage à la  
crème  
1 | 2



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



Oignon vert  
2 | 4



Pain artisan  
2 | 4



Mélange printanier  
28 g | 56 g



Tartinade de figues  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Pomme de terre  
Russet  
2 | 4



Sel d'ail  
1 c. à thé | 2 c. à thé



Bouillon de poulet  
en poudre  
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



### Préparer et rôtir les rondelles de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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.
- Déposer le contenant scellé de fromage à la crème dans un petit bol d'eau chaude pour ramollir.

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de 1 c. à soupe d'**huile**.
- **Poivrer** et assaisonner de ¾ c. à thé (1 ½ c. à thé) de **sel d'ail**, puis remuer pour enrober. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- 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.)

4



### Cuire les galettes

- Ajouter à la poêle chaude 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\*\*.

2



### Préparer la tartina au fromage à la crème

- Entre-temps, émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.
- Dans un petit bol, ajouter les **morceaux verts** des **oignons verts**, le **fromage à la crème** ramolli et la **mayonnaise**.
- **Poivrer** et assaisonner de **sel d'ail**, puis fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.

3



### Préparer les galettes

Changez | **Bœuf haché**

Changez | **Beyond Meat®**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Dans un bol moyen, ajouter les **morceaux blancs** des **oignons verts**, la **dinde**, la **chapelure** et le **bouillon en poudre**.
- **Poivrer** et assaisonner du **reste** du **sel d'ail** ou **saler**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de 10 cm (4 po). (REMARQUE : Il est normal que le mélange semble humide! À l'étape 4, il sera possible de reformer les galettes avec précaution lors de la cuisson.)

5



### Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Étendre 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **beurre** ramolli sur les côtés coupés.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



### Terminer et servir

- Étendre un peu de **fromage à la crème** à l'**ail** et aux **oignons** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Napper les **tranches de pain inférieures** de **tartinade de figes**, puis garnir des **galettes** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les rondelles de **potatoes** dans les assiettes.
- Servir le **reste** du **fromage à la crème** à l'**ail** et aux **oignons** comme trempette.

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

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.

### 3 | Préparer les galettes

Changez | **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 la **dinde\*\***.

### 3 | Préparer les galettes

Changez | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi la **Beyond Meat®**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la **dinde\*\***.

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