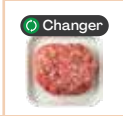




Burgers super rapides au fromage façon italienne

avec salade César

15 minutes



Boeuf haché

250 g | 500 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](https://www.hellofresh.ca)



Sausisse italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Mozzarella, râpée
¼ tasse | 1 ½ tasse



Pesto de poivrons rôtis
¼ tasse | ½ tasse



Vinaigrette César
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Croûtons
28 g | 56 g



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Laitue
1 | 2



Mini concombre
1 | 2

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 les légumes et les burgers

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

↻ Changer | Bœuf haché

- Couper le **concombre** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **laitue** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Former à partir du **mélange de saucisse italienne 2 galettes** (4 galettes) d'un **diamètre de 12 cm (4 po)**.

2



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. (**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 entièrement cuites**.

3



Griller les pains

- 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**.
- Griller les **pains** au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

4



Assembler la salade

- Dans un grand bol, ajouter les **concombres**, la **laitue**, les **croûtons**, le **parmesan** et la **vinaigrette César**.
- **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.

5



Terminer et servir

- Étendre le **pesto de poivrons rôtis** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers façon italienne** et la **salade César** dans les assiettes.

1 | Préparer les légumes et les burgers

↻ Changer | Bœuf haché

Si vous avez choisi le **bœuf haché**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse****.