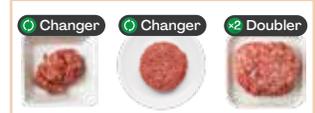




# Burgers façon suédoise

avec rondelles de pommes de terre, champignons crémeux et mayo à l'aneth

25 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](https://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



Pomme de terre  
Russet  
2 | 4



Champignons  
113 g | 227 g



Mélange d'épices  
à l'ail et à l'aneth  
1 c. à thé | 2 c. à thé



Crème  
56 ml | 113 ml



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



Concentré de  
bouillon de bœuf  
1 | 2



Sauce  
Worcestershire  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Bébés épinards  
28 g | 56 g



Mayonnaise  
4 c. à soupe |  
8 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.

- 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**. (**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 23 à 25 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.)

4



### Préparer et cuire les champignons

- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **beurre**, puis les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Réduire à feu doux, puis ajouter la **crème**, le **concentré de bouillon** et **2 c. à soupe** (¼ tasse) d'**eau**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.

2

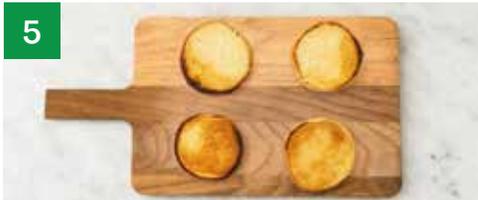


### Former les galettes

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

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **sauce Worcestershire**, la **chapelure** 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)**.

5



### 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!)

3



### Poêler les galettes

- 🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**
- ✖2 **Doubler** | **Bœuf haché**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**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\*\*.
- Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

6



### Terminer et servir

- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**.
- Étendre **un peu de mayo à l'aneth** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Garnir d'**épinards**, d'une **galette** et de **champignons** en **sauce**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **rondelles de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo à l'aneth** comme trempette.

## 2 | Former les galettes

🔄 **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 | Former les galettes Beyond Meat®

🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas ternir compte des instructions pour former les **galettes**. Conserver la **sauce Worcestershire** et la **chapelure** pour une prochaine création.

## 2 | Former les galettes

✖2 **Doubler** | **Bœuf haché**

Si vous avez doublé le **bœuf**, ajouter **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de surplus de **sel** au mélange. Former **4 galettes** (8 galettes) d'un **diamètre de 12,5 cm (5 po)**.

## 3 | Poêler les galettes Beyond Meat®

🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

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

## 3 | Poêler les galettes

✖2 **Doubler** | **Bœuf haché**

Ne pas surcharger la poêle. Poêler les **galettes** en étapes, au besoin!

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