

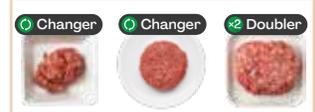


Burgers farcis au fromage

avec quartiers de pommes de terre BBQ cuits au four

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

Dinde hachée 250 g | 500 g Beyond Meat® 2 | 4 Bœuf haché 500 g | 1000 g



Boeuf haché
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Fromage à la crème
2 | 4



Mélange printanier
28 g | 56 g



Moutarde de Dijon
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Tomate
1 | 2



Pomme de terre Russet
2 | 4



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



Assaisonnement BBQ
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 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 de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** 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



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire les galettes en 2 étapes au besoin.)
- Transférer les **galettes** sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Cuire dans le **haut** du four de 6 à 7 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

2



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger le **fromage à la crème** et le **cheddar**.

5



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **bas** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Préparer les burgers

- **Changer** | **Dinde hachée**
- **Changer** | **Beyond Meat®**
- *2 **Double** | **Bœuf haché**

- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, l'**assaisonnement BBQ**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange de bœuf 4 galettes (8 galettes) d'un diamètre de 12 cm (5 po)**.
- Répartir le **mélange de fromage** sur **2 galettes** (4 galettes), puis recouvrir des **galettes restantes**.
- Pincer fermement le tour des **galettes** pour sceller le **fromage**, puis les façonner délicatement pour leur redonner une forme ronde.

6



Terminer et servir

- Mélanger dans un autre petit bol la **mayonnaise** et la **moutarde**.
- Étendre la **sauce dijonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir du **mélange printanier**, des **tomates** et des **galettes farcies au fromage**. Refermer les **burgers**.
- Servir les **quartiers de pommes de terre** en accompagnement.

3 | Préparer les burgers

- **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****.

3 | Préparer les burgers

- **Changer** | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire le **bœuf****. Ne pas tenir compte des instructions d'ajouter un **œuf** au **mélange**.

3 | Préparer les burgers

- *2 **Double** | **Bœuf haché**

Si vous avez doublé le **bœuf**, ajouter **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de surplus de **sel** au **mélange**. (**CONSEIL** : Pour 4 pers., si vous préférez des galettes plus tendres, ajoutez 2 œufs au mélange!) Former **8 galettes** (16 galettes) d'un diamètre de 12,5 cm (5 po). Ajouter le **mélange de fromage** au centre de **4 (8) galettes**, puis recouvrir des **galettes restantes**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.