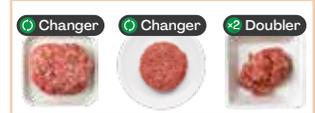




# Burgers de dinde aux bleuets

avec rondelles de pommes de terre au romarin et aioli à la moutarde

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)

Boeuf haché 250 g | 500 g    Beyond Meat® 2 | 4    Dinde hachée 500 g | 1 000 g



Dinde hachée

250 g | 500 g



Chapelure italienne

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Moutarde à l'ancienne

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Mélange printanier

28 g | 56 g



Confiture de bleuets

2 | 4



Mayonnaise

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Cheddar blanc, râpé

1/2 tasse | 1 tasse



Pain artisan

2 | 4



Pomme de terre à chair jaune

250 g | 500 g



Branche de romarin

1 | 1



Sel d'ail

1 c. à thé | 2 c. à thé

**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 rondelles de pommes de terre au romarin

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Détacher de la **branche 1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de romarin**, puis les hacher finement.
- Couper les **potatoes de terre** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**, puis parsemer de la **moitié du romarin** (toute la qté pour 4 pers.).  
(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 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** 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

🔄 Changer | **Beyond Meat®**

- Ajouter à la poêle chaude **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**.
- Poêler de 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.

2



### Préparer la confiture et faire l'aïoli à la moutarde

- Entre-temps, déposer les sachets de **confiture de bleuets** scellés dans une tasse d'eau chaude. Réserver. (CONSEIL : Cela aidera à ramollir la confiture.)
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, **4 c. à thé** (8 c. à thé) de **moutarde** et **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sel d'ail**.
- **Poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

3



### Préparer les galettes

🔄 Changer | **Bœuf haché**

🔄 Changer | **Beyond Meat®**

✖2 Doubler | **Dinde hachée**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Dans un bol moyen, ajouter la **dinde**, la chapelure, le **reste** de la **moutarde** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (5 po). (REMARQUE : Il est normal que le mélange semble humide!)

5



### Griller les pains et fondre le fromage

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut. Parsemer de **fromage** les **tranches de pain supérieures**.
- Après avoir retourné les **galettes**, griller les **pains** dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés.  
(CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



### Terminer et servir

- Étendre **un peu d'aïoli** à la **moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Étendre la **confiture de bleuets** sur les **tranches supérieures**.
- Garnir les **tranches inférieures** des **galettes** et du **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Servir les rondelles de **potatoes de terre** au **romarin** en accompagnement. Servir le **reste** de l'**aïoli à la moutarde** comme trempette.

### 3 | Préparer 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 la **dinde\*\***.

### 3 | Préparer les galettes Beyond Meat®

🔄 Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ignorer les instructions pour former les **galettes**. Conserver la **chapelure**, le **reste** de la **moutarde** et le **reste** du **sel d'ail** pour une prochaine création.

### 3 | Préparer les galettes

✖2 Doubler | **Dinde hachée**

Si vous avez doublé la **dinde**, ajouter **1/4 c. à thé additionnelle** (1/2 c. à thé) de **sel** au **mélange**. Former **4 galettes** (8 galettes) **d'un diamètre de 12,5 cm** (5 po). Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

### 4 | Cuire les galettes Beyond Meat®

🔄 Changer | **Beyond Meat®**

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