



Burgers de dinde aux bleuets

avec rondelles de pommes de terre au romarin et aïoli 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://www.hellofresh.ca)

Changer



Porc 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



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

½ 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 (¼ 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 portions). (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 portions)
- **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 portions, 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 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

2



Préparer la confiture et 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 ¼ **c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**.
- **Poivrer**, puis bien mélanger.

3



Préparer les galettes

Changez | Porc haché

Changez | Beyond Meat®

- 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.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte. Parsemer de **fromage**.
- 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 pommes de terre au romarin** en accompagnement.
- Servir le **reste** de l'**aïoli** à la **moutarde** 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 | Porc haché

Si vous avez choisi le **porc**, 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®

Changez | 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 la **dinde****.