

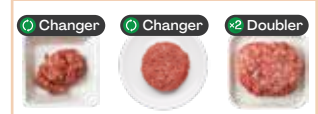


Burgers de bœuf fromagés façon sud-ouest

avec sauce ranch-guacamole et Monterey Jack

Familiale

30 à 40 minutes



Protéine personnalisable

+ Ajouter

Change

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

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



Boeuf haché
250 g | 500 g



Mélange d'épices acidulé à l'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Patate douce
2 | 4



Pain artisan
2 | 4



Monterey Jack, râpé
½ tasse | 1 tasse



Jeunes épinards
28 g | 56 g



Tomate
1 | 2



Guacamole
3 c. à soupe | 6 c. à soupe



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



Pâte tex-mex
1 c. à soupe | 2 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



Rôtir les quartiers de patates douces

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** et assaisonner du **mélange d'épices acidulé à l'ail. Poivrer**, puis remuer pour enrober. (**CONSEIL** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Avec 2 plaques à cuisson, cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à la mi-cuisson.)

4



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Étendre **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre ramolli** sur les côtés coupés. Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **bas** du four de 5 à 6 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

2



Préparer

- Entre-temps, trancher finement la **tomate**.
- Dans un petit bol, ajouter le **guacamole** et la **vinaigrette ranch. Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

3



Commencer les galettes

🔄 Changer | **Dinde hachée**

🔄 Changer | **Beyond Meat®**

*2 Doubler | **Bœuf haché**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf** et la **pâte tex-mex**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (5 po).
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Poêler de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées. (**REMARQUE** : Les galettes finiront de cuire à l'étape 5.)

5



Terminer les galettes et fondre le fromage

- Retourner les **galettes**, puis les parsemer de **fromage**.
- Poêler à couvert de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Retirer la poêle du feu.

6



Terminer et servir

- Étendre un **peu** de **sauce ranch-guacamole** sur les **tranches de pain inférieures et supérieures**.
- Garnir **chaque tranche inférieure d'une galette**, de **tomates** et d'**épinards**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce ranch-guacamole** comme trempette.

3 | Commencer 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****.

3 | Commencer les galettes Beyond Meat®

🔄 Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ignorer les instructions pour former les **galettes**. Conserver la **pâte tex-mex** pour une prochaine création. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis les **galettes de Beyond Meat®**. Cuire les **galettes** de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf****.

3 | Commencer les galettes

*2 Doubler | **Bœuf haché**

Si vous avez doublé le **bœuf**, ajouter **¼ c. à thé additionnelle** (½ c. à thé) de **sel** au **mélange de bœuf**. Former à partir du **mélange 4 galettes** (8 galettes) **d'un diamètre de 12,5 cm (5 po)**. Poêler les **galettes** en plusieurs étapes, au besoin. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

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