



Burgers au pain de viande glacé

avec rondelles de pommes de terre et mayo aux oignons verts

Familiale

25 à 35 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



Dinde hachée
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®
2 | 4



Mélange de bœuf
et de porc hachés
250 g | 500 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Pain artisan
2 | 4



Mélange printanier
28 g | 56 g



Oignon vert
1 | 2



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



Ketchup
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Cassonade
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



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



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Échalotes frites
28 g | 56 g



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



Préparer et rôtir les rondelles de

- 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 (1/4 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.) Saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** 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 dans le bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Cuire et glacer les galettes

- 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**.
- Réduire à feu doux, puis étendre le glaçage (celui de l'étape 2) sur les **galettes**. Poursuivre la cuisson à couvert de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.

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

2



Préparer

- Entre-temps, émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et les **morceaux verts** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Dans un autre petit bol, mélanger le **ketchup** et la **caissonade**. (**REMARQUE** : C'est votre glaçage.)

5



Griller les pains

- Couper les **pains** deux.
- Lorsque les **galettes au pain de viande** seront cuites, placer les pains directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Former les galettes

[Changer](#) | **Dinde hachée**

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol la **chapelure**, la **sauce Worcestershire**, le **reste** des **oignons verts**, le **reste** du **sel d'ail** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **lait**. **Poivrer**, puis remuer jusqu'à ce que le **lait** ait été absorbé.
- Ajouter le **mélange de bœuf et de porc** en l'émiettant, puis mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de 12 cm (5 po).

6



Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **mayo aux oignons verts** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir les **tranches inférieures** du **mélange printanier**, des **galettes au pain de viande** et des **échalotes frites**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **rondelles de potatoes** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo aux oignons verts** comme trempette.

Unités de mesure à **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**
chaque étape 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 | 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 **mélange de bœuf et de porc****. (**REMARQUE** : Ne pas tenir compte des instructions d'ajouter un œuf au mélange.)

3 | Former les galettes

[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 **mélange de bœuf et de porc****. (**REMARQUE** : Ne pas tenir compte des instructions d'ajouter un œuf au mélange.)