

# Burgers rétro

## avec oignons caramélisés et quartiers de pommes de terre

30 minutes

Protéine personnalisable

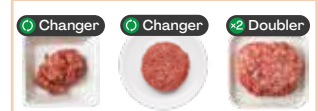
+ Ajouter

↻ 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](https://www.hellofresh.ca)





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





- 


Bœuf haché  
250 g | 500 g
- 


Pomme de terre Russet  
2 | 4
- 


Moutarde à l'ancienne  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- 


Gousses d'ail  
2 | 4
- 


Cheddar, râpé  
¼ tasse | ½ tasse
- 

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

Pain artisan  
2 | 4
- 

Oignon jaune  
1 | 2
- 

Vinaigre balsamique  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- 

Chapelure italienne  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe
- 

Mélange printanier  
28 g | 56 g

**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



### Commencer la préparation et rôtir les 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** en quartiers de 1,25 cm (½ 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.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)
- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).

4



### Cuire les galettes

\*2 Doubler | **Bœuf haché**

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. (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\*\*.

2



### Caraméliser les oignons

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen (une grande poêle pour 4 pers.).
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement.
- Ajouter le **vinaigre**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et ¼ tasse (½ tasse) d'**eau**. **Saler et poivrer**. Cuire à couvert de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé et que les **oignons** soient doré foncé.
- Essuyer la poêle avec précaution.

3



### Préparer les galettes

Changez | **Dinde hachée**

Changez | **Beyond Meat®**

\*2 Doubler | **Bœuf haché**

- Entre-temps, peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, l'**ail**, la **moitié** de la **moutarde**, 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 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po).

5



### Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **moitiés**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Griller dans le **haut** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **tranches supérieures** soient dorées. (CONSEIL : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)

6



### Terminer et servir

- Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**.
- Étendre la **sauce moutarde-mayo** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, des **galettes** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers rétro** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.

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 | **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 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 le **bœuf\*\***. Ne pas tenir compte du conseil d'ajouter un œuf au mélange.

### 3 & 4 | Préparer et cuire les galettes

\*2 Doubler | **Bœuf haché**

Si vous avez doublé le **bœuf**, ajouter ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel** supplémentaire au **mélange de bœuf**. (CONSEIL : Pour des galettes plus tendres pour 4 pers., ajouter 2 œufs au mélange.) Former à partir du **mélange 4 galettes** (8 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po). Suivre le reste de la recette telle qu'elle est écrite. Poêler les **galettes** en plusieurs étapes, au besoin.

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