



# Burgers de bœuf au fromage de chèvre et aux poires caramélisées

avec quartiers de pommes de terre au romarin

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)

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



Bœuf haché  
250 g | 500 g



Pain artisan  
2 | 4



Fromage de chèvre  
½ tasse | 1 tasse



Branche de romarin  
1 | 1



Pomme de terre Russet  
2 | 4



Poire  
1 | 2



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



Purée d'ail  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Jeunes épinards  
28 g | 56 g



Moutarde de Dijon  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Chapelure panko  
½ tasse | ¾ tasse

**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 pommes de terre

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

- Détacher les **feuilles de romarin** des **branches**. Hacher finement.
- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, parsemer les **potatoes de terre** de **romarin**, puis les arroser 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 de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



### Cuire les galettes

- Essuyer la même poêle (celle de l'étape 2) avec précaution.
- Chauffer à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.

2



### Caraméliser les poires

- Entre-temps, évider, puis trancher finement la **poire**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poires**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poires** ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poires** soient d'une couleur doré foncé.
- Transférer dans une assiette. Réserver.

5



### Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage de chèvre**.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



### Préparer les galettes

- Changez | **Dinde hachée**
- Changez | **Beyond Meat®**
- \*2 Doublez | **Bœuf haché**

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure**, la **purée d'ail**, **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 de bœuf 2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po).

6



### Terminer et servir

- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**.
- Étendre la **mayo dijonnaise** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'**une galette**, de **poires caramélisées** et d'**épinards**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** 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 de l'instruction d'ajouter un œuf au mélange.

### 3 | Préparer les galettes

- \*2 Doublez | **Bœuf haché**

Si vous avez doublé le **bœuf**, ajouter **¼ c. à thé** (½ c. à thé) supplémentaire de **sel** 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 12 cm** (5 po).

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