



Burgers de bœuf

avec salade de pommes de terre à l'allemande

Familiale

30 à 40 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



Pain artisan
2 | 4



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



Cornichon
à l'aneth, en
tranches
90 ml | 180 ml



Pomme de terre
rouge
350 g | 700 g



Oignon jaune
1 | 2



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



Persil
7 g | 7 g



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Chapelure panko
⅓ tasse | ⅓ tasse



Ketchup
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mélange d'épices
acidulé à l'ail
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



Cuire les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'assez d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.

4



Cuire les galettes

Changez | **Beyond Meat®**

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. (**REMARQUE :** Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.)

2



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils 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 **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu.
- Réserver les **oignons** dans un petit bol. Essuyer la poêle avec précaution.

5



Préparer la sauce et la salade de pommes de terre

- Entre-temps, hacher finement les **cornichons** en réservant le **liquide**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Dans un autre petit bol, mélanger la **moitié** des **cornichons**, le **ketchup** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **mayonnaise**. (**REMARQUE :** C'est votre **sauce** acidulée.)
- Lorsque les **potatoes de terre** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **persil**, le **mélange d'épices acidulé à l'ail**, le **liquide** de **cornichons réservés**, le **reste** des **cornichons**, le **reste** de la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. **Poivrer**, puis remuer délicatement pour enrober.

3



Former les galettes

Changez | **Dinde hachée**

Changez | **Beyond Meat®**

*2 Doubler | **Bœuf haché**

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

6



Terminer et servir

- Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Griller les **pains** au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL :** Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)
- Étendre la **sauce acidulée** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir **chaque tranche inférieure** d'une **galette** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et la **salade de pommes de terre** dans les assiettes.

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 | Former les galettes de dinde

Changez | **Dinde hachée**

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf**. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis les **galettes de dinde**. Les cuire de la même façon que le **bœuf****.

3 | Former les galettes Beyond Meat®

Changez | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne tenir pas compte des instructions de former les **galettes**. Conserver la **chapelure Panko** et la **moitié** de la **moutarde de Dijon** pour un autre création

3 | Former 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**. (**CONSEIL :** Pour 4 pers., si vous préférez des galettes plus tendres, ajouter 2 œufs au mélange!) Former **4 galettes** (8 galettes) d'un diamètre de **12,5 cm** (5 po). Ne pas surcharger la poêle, cuire les **galettes** en 2 étapes, au besoin

4 | Cuire les galettes Beyond Meat®

Changez | **Beyond Meat®**

Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis les galettes **Beyond Meat®**. Cuire les **galettes** de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf****.