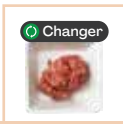




Burgers fumés au bœuf au fromage avec oignons caramélisés

25 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

Dinde hachée
250 g | 500 g



Bœuf haché
250 g | 500 g



Sauce BBQ
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Pain artisan
2 | 4



Oignon rouge
1 | 2



Mélange printanier
28 g | 56 g



Mélange paprika
fumé et ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Cheddar, râpé
¼ tasse | ½ tasse



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



Vinaigre balsamique
½ c. à soupe |
1 c. à soupe



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



Pomme de terre à
chair jaune
350 g | 700 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



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.
- Éplucher les **potatoes**, si désiré, puis les couper en quartiers de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange paprika fumé et ail**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.

2



Caraméliser les oignons

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. **Saler**. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Ajouter la **moitié** du **mélange paprika fumé et ail** et la **moitié** du **vinaigre** (toutes les qtés pour 4 pers.).
- Transférer dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

3



Former et cuire les galettes

🔄 **Changer** | **Dinde hachée**

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, le **reste** du **mélange paprika fumé et ail** et **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm (4 po)**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1/2 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**.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les **galettes** sur une moitié d'une plaque à cuisson non recouverte.
- Parsemer uniformément de **fromage**. Réserver.

4



Préparer la mayo BBQ

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise** et la **moitié** de la **sauce BBQ** (toute la qté pour 4 pers.).
- **Poivrer**, puis bien mélanger.

5



Griller les pains et fondre le fromage

- Sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les **galettes**, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser une autre plaque à cuisson non recouverte.)
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient grillés et que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller en plusieurs étapes.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Bien mélanger la **salade**.
- Étendre la **mayo BBQ** sur les **tranches de pain inférieures** et **supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'**une galette** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et la **salade** 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 et cuire 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 cuire le **bœuf****.

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