



Burgers juteux au fromage et oignons frits avec quartiers de patates douces et mayo au BBQ

Familiale

25 à 35 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)

↻ Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

↻ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Bœuf haché

250 g | 500 g



Pain artisan

2 | 4



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Sauce BBQ
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Mélange printanier
28 g | 56 g



Patate douce
2 | 4



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



Oignon rouge
1 | 1



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



Assaisonnement BBQ
4 c. à soupe |
8 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



Rôtir les quartiers de patates douces

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

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 portions)
- Saupoudrer de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**assaisonnement BBQ, 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 **patates douces** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 portions, rôtir au centre et dans le haut du four, en échangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Cuire les galettes

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- 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 d'un côté, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Retourner les **galettes**, puis les garnir de fromage. Poêler à couvert de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites**. Retirer du feu.

2



Préparer et cuire les oignons

- Entre-temps, peler l'**oignon**, puis couper la moitié (l'oignon entier) en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**.
- Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Saler**. Réserver les **oignons** dans un petit bol.

5



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir dans le **bas** du four de 4 à 6 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Préparer les galettes

[Changer](#) | [Dinde hachée](#)

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen le **bœuf**, le **chapelure**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** et **¼ c. à thé** (¼ c. à thé) de **poivre**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de 10 cm (4 po).

6



Terminer et servir

- Entre-temps, mélanger dans un autre petit bol la **sauce BBQ** et la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**.
- Étendre la **moitié** de la **mayo au BBQ** sur les **pains**.
- Garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'**oignons**, d'**une galette** et de **mélange printanier**.
- Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers au fromage** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo au BBQ** comme trempette.

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 | Préparer 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 cuire le **bœuf****.

3 | Préparer les galettes

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer de la même façon que la recette vous indique de préparer le **bœuf**.

4 | Cuire les galettes

[Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

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

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