



Burgers de bœuf façon bodega

avec fromage à la crème aux herbes et quartiers de pommes de terre

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)

Poulet haché 250 g | 500 g

Beyond Meat® 2 | 4

Tranches de bacon 100 g | 200 g



- Boeuf haché 250 g | 500 g
- Pomme de terre à chair jaune 350 g | 700 g
- Pain artisan 2 | 4
- Tomate 1 | 2
- Fromage à la crème 2 | 4
- Oignon vert 1 | 2
- Purée d'ail 1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- Crème sure 1 | 2
- Chapelure italienne 2 c. à soupe | 4 c. à soupe
- Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth 1 c. à thé | 2 c. à thé
- 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.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes | 4 personnes

1



Préparer et 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.
- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, 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 portions) **Salier** et **poivrer**, assaisonner de la **moitié** du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 portions, rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Cuire les galettes

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.) Poêler de 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

2



Préparer et mélanger le fromage à la crème aux herbes

- Entre-temps, couper l'**oignon vert** en deux sur la longueur, puis l'émincer.
- Couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). **Salier** et **poivrer**.
- Dans un petit bol, ajouter le **fromage à la crème**, la **crème sure**, le **reste** du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth** et les **oignons verts**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.

5



Préparer le beurre à l'ail et griller les pains

- Fondre **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** dans une petite poêle à feu doux ou dans un petit bol allant au micro-ondes.
- Ajouter le **reste** de la **purée d'ail** au **beurre** fondu. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper les **pains** en deux.
- Disposer sur une autre plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut. Badigeonner les côtés coupés de **beurre à l'ail**.
- Rôtir dans le **haut** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Former les galettes

Changeur | **Poulet haché**

Changeur | **Beyond Meat®**

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, la **moitié** de la **purée d'ail** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. (**CONSEIL** : Pour des **galettes** plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** **2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de 10 cm (4 po).

6



Terminer et servir

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

- Étendre **un peu** de **fromage à la crème aux herbes** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** du **mélange printanier**, des **galettes** et des **tomates**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** du **fromage à la crème aux herbes** 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 | Former les galettes

Changeur | **Poulet haché**

Si vous avez choisi le **poulet haché**, le préparer de la même façon que la recette vous indique de préparer le **bœuf**. Ne pas tenir compte des instructions d'ajouter un **œuf** au **mélange**. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis les **galettes**. Cuire de la même façon que le **bœuf****.

3 | Former les galettes Beyond Meat®

Changeur | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer de la même façon que la recette vous indique de préparer le **bœuf**. Ne pas tenir compte des instructions d'ajouter un **œuf** au **mélange**. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis les **galettes Beyond Meat®**. Cuire de la même façon que le **bœuf****.

4 | Cuire les galettes et le bacon

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

Si vous avez ajouté le **bacon**, réchauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer du feu. À l'aide de pince, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

Garnir les **burgers** de **bacon** au moment de les assembler.

* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

** Cuire le bœuf, le poulet et le Beyond Meat® jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et le bacon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71°C (160 °F)