



Burgers farcis au fromage

avec quartiers de pommes de terre BBQ cuits au four

Familiale

30 à 40 minutes



Dinde hachée 250 g | 500 g
 Beyond Meat® 2 | 4
 Tranches de bacon 100 g | 200 g

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)



Boeuf haché
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Fromage à la crème
1 | 2



Mélange printanier
28 g | 56 g



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



Tomate
1 | 2



Pomme de terre Russet
2 | 4



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



Assaisonnement BBQ
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.

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

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.

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 portions.) **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** 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 **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire les galettes en 2 étapes, au besoin.)
- Transférer les **galettes** sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir dans le **haut** du four de 6 à 7 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

2



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger le **fromage à la crème** et le **cheddar**.

3



Préparer les burgers

Changeur | **Dinde hachée**

Changeur | **Beyond Meat®**

- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ**, **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 4 galettes** (8 galettes) d'un diamètre de 12 cm (5 po).
- Répartir le **mélange de fromage** au centre de **2 galettes** (4 galettes), puis recouvrir des **2 autres** (4 autres) **galettes**.
- Pincer fermement les rebords pour sceller la **garniture de fromage**, puis façonner délicatement les **galettes** pour leur redonner une forme ronde.

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.
- Griller dans le **bas** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

- Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**.
- Étendre la **sauce dijonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir du **mélange printanier**, des **tomates** et des **galettes fromagées**. Refermer les **burgers**, puis les répartir dans les assiettes.
- Servir les **quartiers de pommes de terre** avec la **sauce dijonnaise restante** en accompagnement.

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 burgers

Changeur | **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****. Ne pas tenir compte des instructions d'ajouter un **œuf au mélange**.

3 | Préparer les burgers Beyond Meat®

Changeur | **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 des instructions d'ajouter un **œuf au mélange**.

4 | Cuire les galettes

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

Si vous avez ajouté le **bacon**, après avoir cuit les **galettes**, réchauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 8 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer la poêle du feu. À l'aide de pince, transférer le **bacon** sur une planche à découper recouverte d'essuie-tout. Réserver.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

Ajouter le **bacon** aux **burgers** au moment de les assembler.

** Cuire le bœuf, la dinde 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).