



Burgers au fromage, à la dinde et au pesto

avec salade d'épinards, d'olives et de tomates

25 minutes

Changer	Changer	Ajouter
Beuf haché 250 g 500 g	Beyond Meat® 2 4	Tranches de bacon 100 g 200 g

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	Pesto au basilic ¼ tasse ½ tasse
Jeunes épinards 56 g 113 g	Tomate 1 2
Glaçage balsamique 1 c. à soupe 2 c. à soupe	Purée d'ail 1 c. à soupe 2 c. à soupe
Olives mélangées 30 g 60 g	Pain artisan 2 4
Mayonnaise 2 c. à soupe 4 c. à soupe	Chapelure panko ½ tasse ¾ tasse
Mozzarella, râpée ¾ tasse 1 ½ 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



Préparer les galettes de dinde

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

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Dans un bol moyen, ajouter la **dinde**, la **purée d'ail**, la **chapelure** et la **moitié** du **pesto**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange de dinde** **2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de 12 cm (5 po).

2



Cuire les galettes

+ [Ajouter](#) | [Tranches de bacon](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 5 à 6 min d'un côté, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Retourner les **galettes**, puis les garnir de **fromage**. Poêler à couvert de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Retirer du feu.

3



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**.
- Couper les **pains** en deux.

4



Assembler la salade

- Dans un grand bol, fouetter la **moitié** du **glacage balsamique** (toute la qté pour 4 portions) et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter les **épinards**, les **olives** et les **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

5



Griller les pains et préparer la mayo au pesto

- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller au **centre** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **mayonnaise** et le **reste** du **pesto**.

6



Terminer et servir

+ [Ajouter](#) | [Tranches de bacon](#)

- Étendre la **mayo au pesto** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches inférieures** des **galettes** et d'**un peu** de **salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers à la dinde** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.

Unités de mesure à **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**
chaque étape 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.

1 | Préparer les galettes de bœuf

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la **dinde****.

1 | Préparer les galettes de Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [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 la **dinde****.

2 | Cuire les galettes

+ [Ajouter](#) | [Tranches de bacon](#)

Si vous avez ajouté le **bacon**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. (**REMARQUE** : Pour 4 portions, faire cuire le bacon en étapes.) 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** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Jetez le gras de bacon, sauf **1 c. à soupe** (2 c. à soupe). Cuire les **galettes** dans la même poêle avec le **gras réservé**.

6 | Terminer et servir

+ [Ajouter](#) | [Tranches de bacon](#)

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