



# Smash burgers

## avec sauce à burger et pommes de terre assaisonnées

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

×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)



Bœuf haché  
250 g | 500 g



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



Pomme de terre  
Russet  
2 | 4



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



Ketchup  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Tomate  
1 | 2



Pain artisan  
2 | 4



Cornichon  
à l'aneth, en  
tranches  
90 ml | 180 ml



Oignon jaune  
1 | 2



Cheddar, râpé  
¼ tasse | ½ tasse



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



Chapelure  
italienne  
2 c. à soupe |  
4 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.

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 **quartiers de pommes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis assaisonner du **mélange paprika fumé et ail**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées.

2



### Cuire les oignons

- Entre-temps, peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Réduire à feu moyen. Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **saler**.
- Poursuivre la cuisson de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer du feu. Transférer dans un petit bol. Réserver.
- Essuyer la poêle avec précaution.

3



### Préparer

- ➡ [Changer](#) | [Dinde hachée](#)
- ➡ [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)
- Entre-temps, couper les **cornichons** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un bol moyen, **mélanger le bœuf**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **poivre**.
- Former à partir du **mélange de bœuf** **2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de 10 cm (4 po).

4



### Cuire les galettes

- ➡ [Ajouter](#) | [Tranches de bacon](#)
- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Avec le dos d'une spatule, presser délicatement sur **chaque galette**.
- Poêler de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites\*\*.

5



### Préparer la sauce à burger et griller les pains

- Dans un autre petit bol, ajouter le **ketchup**, la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper les **pains** en deux. Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**. Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



### Terminer et servir

- ➡ [Ajouter](#) | [Tranches de bacon](#)
- Étendre la **moitié** de la **sauce à burger** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'**une galette**, d'**oignons**, de **tomates** et de **cornichons**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce à burger** comme trempette.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**  
2 portions 4 portions Ingrédient

#### Pour 6 portions

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

➡ [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer de la même façon que la recette vous indique de préparer le **bœuf**. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis les **galettes de dinde**. Cuire de la même façon que les **galettes de bœuf**\*\*.

### 3 | Préparer

➡ [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**. 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 les **galettes de bœuf**\*\*.

### 4 | Cuire le bacon et les galettes

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

Si vous avez ajouté le **bacon**, réchauffer la même poêle (celle de l'étape 2) 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. Jeter l'excédent de gras, puis essuyer la poêle avec précaution. Utiliser la même poêle pour cuire les **galettes**.

### 6 | Terminer et servir

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

Couper le **bacon** en deux dans le sens de la largeur. Garnir les **burgers de bacon** 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).