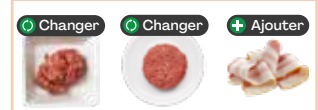




Burgers au poulet à la sauce ranch et au cheddar avec pommes de terre rôties

Familiale

25 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)

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



Poulet haché
250 g | 500 g



Vinaigrette ranch
6 c. à soupe |
12 c. à soupe



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



Cheddar, râpé
½ tasse |
1 tasse



Pain artisan
2 | 4



Sel d'ail
4 g | 8 g



Tomate
1 | 2



Mélange printanier
28 g | 56 g



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



Pomme de terre
Russet
2 | 4

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



Préparer et rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Retirer les parties brunes des **potatoes**, puis les couper en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, 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.) Saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail** 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 **potatoes** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 portions, rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis étendre 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **beurre ramolli** sur les côtés coupés.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

• 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 la volaille et le Beyond Meat® jusqu'à ce que leur 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).

2



Préparer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

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

- Entre-temps, mélanger dans un grand bol le **poulet**, la **chapelure**, le **reste** du **sel d'ail** et la **moitié** du **fromage**. **Saler** et assaisonner de 1/8 c. à thé (1/4 c. à thé) de **poivre**.
- Former à partir du **mélange** 2 **galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm (4 po)**. (REMARQUE : Si le mélange est collant, se mouiller légèrement les mains pour former les galettes plus facilement.)

5



Assembler les burgers

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

- Couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Étendre la **moitié** de la **vinaigrette ranch** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Garnir des **cornichons**, des **galettes**, des **tomates** et du **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.

3



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**.
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.
- Parsemer les **galettes** du **reste** du **fromage**, puis couvrir.
- Retirer du feu. Réserver à couvert de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

6



Terminer et servir

- Répartir les **potatoes rôties** et les **burgers au poulet** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **vinaigrette ranch** 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.

2 | 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 préparer et de cuire le **poulet****.

2 | 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 le **poulet****.

2 | Préparer les galettes et cuire le bacon

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

Si vous avez ajouté le **bacon**, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir le **bacon** dans le **bas** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**.

5 | Assembler les burgers

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

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