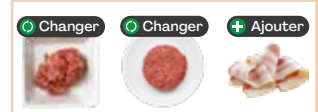




Burgers juteux au fromage et oignons frits avec quartiers de patates douces et sauce BBQ

Familiale

25 à 35 minutes



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)

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



Boeuf haché
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Sauce BBQ
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Mélange printanier
28 g | 56 g



Patate douce
2 | 4



Mayonnaise
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Oignon rouge
1 | 1



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



Assaisonnement BBQ
36 g | 72 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.

1



Rôtir les quartiers de patates douces

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 portions)
- Saupoudrer de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**assaisonnement BBQ**, **saler** 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 **patates douces** 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



Cuire les galettes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.) Poêler de 4 à 5 min d'un côté, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Retourner les **galettes**, puis les garnir de **fromage**. Poêler à couvert de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites**. Retirer du feu.

2



Préparer et cuire les oignons

- Entre-temps, peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier) en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**.
- Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. **Saler** et **poivrer**.
- Réserver les **oignons** dans un petit bol.

5



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Rôtir dans le **bas** du four de 4 à 6 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Préparer les galettes

- Changez | **Dinde hachée**
- Changez | **Beyond Meat®**
- Ajoutez | **Tranches de bacon**

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** et **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **poivre**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de 12 cm (4 po).

6



Terminer et servir

- Ajoutez | **Tranches de bacon**
- Entre-temps, mélanger dans un autre petit bol la **sauce BBQ** et la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**.
- Étendre la **moitié** du **mélange de sauce BBQ** sur les **pains**.
- Garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'**oignons**, d'**une galette** et de **mélange printanier**.
- Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers au fromage** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce mayo-BBQ** 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 les galettes

- Changez | **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****.

3 | Préparer les galettes de Beyond Meat®

- Changez | **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****.

3 | Préparer les galettes et cuire le bacon

- Ajoutez | **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. Cuire dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**. À l'aide de pinces, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

6 | Terminer et servir

- Ajoutez | **Tranches de bacon**

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).