

Burgers au bœuf BBQ

avec patates douces assaisonnées et cornichons

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!

-  Boeuf haché
-  Boeuf haché double
-  Pain artisan
-  Assaisonnement BBQ
-  Patate douce
-  Mélange printanier
-  Cornichons à l'aneth, en tranches
-  Chapelure italienne
-  Sauce BBQ
-  Mayonnaise
-  Moutarde à l'ancienne

BONJOUR ASSAISONNEMENT BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
 Bœuf haché double	500 g	1000 g
Pains artisan	2	4
Assaisonnement BBQ	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Patates douces	340 g	680 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1 Faire rôtir les quartiers de patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



4 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Transférer les **galettes** sur une plaque à cuisson. Badigeonner du **reste** de la **sauce BBQ**. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la **sauce BBQ** soit bien chaude.

 **RECETTE PERSONNALISÉE**

Si vous avez choisi de **doubler le bœuf**, ne pas surcharger la poêle. Faire poêler les **galettes** par étapes, si nécessaire!



2 Préparer et faire la mayo à la moutarde

Ajouter dans un petit bol la **mayonnaise** et la **moutarde**. **Poivrer**, puis bien mélanger. Égoutter les **cornichons**.



5 Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** rôtissent, couper les **pains** en deux. Placer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



3 Former les galettes

Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ** et la **moitié** de la **sauce BBQ**. **Poivrer**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Ajouter un œuf pour une galette plus ferme.) Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).

 **RECETTE PERSONNALISÉE**

Si vous avez choisi de **doubler le bœuf**, ajouter **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes) au **mélange**. (**CONSEIL** : Ajoutez un œuf pour une galette plus ferme. Ajoutez-en 2 pour 4 personnes!) Former **4 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (8 galettes pour 4 personnes).



6 Terminer et servir

Étaler **un peu** de **mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir de **cornichons**, d'une **galette** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo à la moutarde** comme trempette.

Le repas est prêt!