

Burgers de bœuf au fromage

avec quartiers de patates douces

35 minutes



Bœuf haché



Pains artisan



Oignon jaune



Monterey Jack, râpé



Mayonnaise



Patates douces



Mélange d'épices
sud-ouest



Moutarde de Dijon



Bébés épinards



Tomate Roma



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS

Un condiment sucré-salé, parfait pour garnir les burgers!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, grande poêle, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|----------------------------|--------------|--------------|
| Bœuf haché | 250 g | 500 g |
| Pains artisan | 2 | 4 |
| Oignon jaune | 113 g | 227 g |
| Monterey Jack, râpé | ½ tasse | 1 tasse |
| Mayonnaise | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe |
| Patates douces | 340 g | 680 g |
| Mélange d'épices sud-ouest | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Moutarde de Dijon | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Bébés épinards | 56 g | 113 g |
| Tomate Roma | 80 g | 160 g |
| Vinaigre de vin rouge | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Beurre non salé* | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Sucre* | 1 c. à thé | 2 c. à thé |
| 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 #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire caraméliser les oignons

Peler, puis couper l'oignon en tranches de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. **Saler**, puis faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Retirer la poêle du feu et transférer les **oignons** dans une assiette. Essuyer la poêle soigneusement.



Assembler les burgers au fromage

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux et les aplatir délicatement avec la main. Badigeonner les côtés coupés de **moutarde de Dijon**. Garnir les **tranches de pain inférieures** d'**oignons**, de **fromage** et d'une **galette cuite**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre**, puis les **burgers au fromage**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire en 2 étapes en utilisant 1 c. à soupe de beurre chaque fois.) Placer une poêle à fond épais sur les **pains** et faire poêler de 1 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et retourner les **burgers**. Placer la poêle à fond épais sur les **pains** et faire poêler de 1 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que le **fromage** fonde.



Faire cuire les patates douces

Pendant que les **oignons** caramélisent, 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**. **Saler et poivrer**, saupoudrer du **mélange d'épices sud-ouest**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune. Faire rôtir sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.



Assembler la salade

Pendant que les **burgers au fromage** cuisent, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Dans un grand bol, mélanger le **vinaigre**, **1 c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **épinards** et les **tomates**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



Faire cuire les galettes

Pendant que les **patates douces** rôtissent, placer le **bœuf** dans un bol moyen et assaisonner de **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**, puis bien mélanger. Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé. Ajouter les **galettes**. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Retirer la poêle du feu. Égoutter soigneusement et jeter l'excédent de gras, puis essuyer la poêle.



Terminer et servir

Répartir les **burgers au fromage**, les **quartiers de patates douces** et la **salade** dans les assiettes. Servir avec la **mayonnaise** comme trempette.

Le repas est prêt!