



Burger de bœuf au BBQ fumé

avec oignons sautés et frites allumettes

FAMILIALE 40 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Bœuf haché



Petit pain



Fromage monterey jack, râpé



Poivron



Ail



Pomme de terre Russet



Oignon, en tranches



Sauce BBQ



Paprika fumé

BONJOUR SAUCE BBQ!

Assurez-vous d'avoir des serviettes à portée de main avant de déguster ce burger juteux!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Papier parchemin, grande poêle antiadhésive, 2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, microplane/zesteur, bol moyen

Ingrédients

	4 pers
Bœuf haché	500 g
Petit pain	4
Fromage monterey jack, râpé	1 tasse
Poivron	320 g
Ail	20 g
Pomme de terre Russet	920 g
Oignon, en tranches	227 g
Sauce BBQ	4 c. à table
Paprika fumé	2 c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. CUIRE LES FRITES

Couper les **potatoes** en frites de 1,25 cm (½ po). Sur deux plaques à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **frites** de **2 c. à table d'huile** (NOTE : 1 c. à table d'huile par plaque). **Saler** et **poivrer**. Rôtir sur la grille du **centre** et du **haut** du four, en interchangeant les plaques à la mi-cuisson, jusqu'à ce que les **frites** soient brun doré de 28 à 30 min.



4. CUIRE LES BOULETTES

Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à table d'huile**, puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites de 4 à 5 min par côté.**



2. PRÉPARATION

Pendant que les **frites** cuisent, évider puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser **4 gousses d'ail**. Dans un bol moyen, combiner le bœuf, **la moitié de la sauce BBQ** et **1 c. à thé de sel**. **Poivrer**. Former **quatre boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po).



5. GRILLER LES PAINS

Lorsque les **frites** sont cuites, les transférer sur une seule plaque à cuisson. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur l'autre plaque à cuisson. Saupoudrer les **pains inférieurs** de **fromage**. Griller les **pains** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde et les **pains supérieurs** soient brun doré, de 2 à 3 min.



3. CUIRE LES LÉGUMES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile**, puis les **poivrons**, l'**ail**, les **oignons** et le **paprika fumé**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent, de 6 à 8 min. Retirer la poêle du feu et transférer les **légumes** dans une assiette. Couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud, puis réserver. Essuyer la poêle.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **boulettes** sur les **pains inférieurs**, puis les badigeonner **du reste de sauce BBQ** (1 ½ c. à thé sur chaque boulette). Garnir de **légumes**, puis fermer les **burgers**. Répartir les **burgers** et les **frites** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!