

# Burger de côte de bœuf style muffaletta avec salade de légumes verts

Grillade

30 minutes



Galette de côte de bœuf



Petits pains artisan



Olives mélangées



Ail



Oignon rouge



Origan



Monterey Jack, râpé



Mélange printanier



Petites tomates



Mini concombre



Vinaigre balsamique



Mayonnaise

BONJOUR OLIVES MÉLANGÉES

Une combinaison d'olives Kalamata et d'olives vertes débordante de goût!

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, spatule, grand bol, petit bol

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Galette de côte de bœuf	340 g	680 g
Petits pains artisan	2	4
Olives mélangées	30 g	60 g
Ail	6 g	12 g
Oignon rouge	56 g	113 g
Origan	7 g	14 g
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Mini concombre	66 g	132 g
Vinaigre balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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



## Préparer

Couper les **tomates** en deux. Couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**. Détacher les **feuilles d'origan** de la branche (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les hacher grossièrement. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en couper la **moitié** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes).



## Faire cuire les galettes

Disposer les **galettes** sur la grille du barbecue. Baisser à feu moyen, refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 4 à 5 minutes par côté, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*. Lorsque les **galettes** seront presque cuites, couper les **pains** en deux et les ajouter de l'autre côté de la grille, côté coupé vers le bas. Garnir soigneusement les **galettes** de **tartinade à muffaletta** et de **fromage**. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient chauds, de 2 à 3 minutes. (**REMARQUE** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Faire la tartinade à muffaletta

Dans un petit bol, combiner l'**ail**, les morceaux d'**oignon**, l'**origan**, les **olives**, la **moitié** du **vinaigre balsamique** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**.



## Terminer et servir

Tartiner les **pains grillés** de **mayonnaise**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **galettes style muffaletta au fromage**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir la **salade** dans les assiettes.

## Le repas est prêt!



## Assembler la salade

Dans un grand bol, mélanger le **reste** du **vinaigre balsamique** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier**, les morceaux de **concombre** et les **tomates**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.