

Burgers à la côte de bœuf façon hawaïenne

avec ananas grillés et mayo sucrée

Barbecue

30 minutes



Galette de côte de bœuf



Pains à hamburger briochés



Ananas, en bâtonnets



Mayonnaise



Sauce soja



Échalotes frites



Coriandre



Mélange printanier



Mini concombre



Mozzarella, râpée



Vinaigre de vin blanc



Carotte, en julienne

BONJOUR MAYO SUCRÉE

Mayonnaise et sauce soja se combinent pour ajouter une touche d'umami inattendue à vos burgers!

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 230 °C (450 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Grand bol, petit bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Galette de côte de bœuf	340 g	680 g
Pains à hamburger briochés	2	4
Ananas, en bâtonnets	95 g	190 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce soja	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Échalotes frites	28 g	56 g
Coriandre	7 g	14 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Mini concombre	66 g	132 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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, 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 le **concombre** sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre de vin blanc**, **2 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les rondelles de **concombre** et les **carottes**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Faire griller l'ananas

Disposer les **bâtonnets d'ananas** sur l'autre côté de la grille du barbecue. Faire cuire, en les retournant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et grillés, de 2 à 3 minutes.



Préparer la mayo sucrée

Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **coriandre**, **½ c. à soupe de sauce soja** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Réserver.



Faire griller les pains et faire fondre le fromage

Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les garnir de **fromage**. Disposer les **moitiés de pain** directement sur l'autre moitié de la grille, côté coupé vers le haut. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que les **pains** soient chauds, de 2 à 3 minutes. (**REMARQUE** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire griller les galettes

Disposer les **galettes** sur un côté de la grille du barbecue. Baisser à feu moyen, refermer le couvercle et faire griller, en retournant une fois à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites, de 5 à 7 minutes par côté**.



Terminer et servir

Couper les **ananas grillés** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Ajouter le **mélange printanier** au grand bol contenant la **vinaigrette** et les **légumes**. Bien mélanger. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mayo sucrée**, d'une **galette**, de **tranches d'ananas** et d'**échalotes frites**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!