

# Burgers au bœuf et au fromage en grains

avec pommes de terre à l'ail et au romarin en papillote

Barbecue 35 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



### RECETTE PERSONNALISÉE

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



Bœuf haché



Bœuf haché double



Fromage en grains



Pain artisan



Pomme de terre à chair jaune



Romarin



Oignon vert



Tartinade de figues



Gousses d'ail



Mélange roquette et épinards



Moutarde à l'ancienne



Chapelure panko

## 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.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, papier d'aluminium, grand bol

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Bœuf haché double	500 g	1000 g
Fromage en grains	56 g	113 g
Pain artisan	2	4
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g
Romarin	1	2
Oignon vert	2	4
Tartinade de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Mélange roquette et épinards	28 g	56 g
Moutarde à l'ancienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

1



### Préparer les pommes de terre

- Détacher **quelques feuilles** de **romarin** et les émincer, de façon à en obtenir **1 c. à soupe** (2 c. à soupe).
- Peler, puis hacher finement l'**ail**.
- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un bol moyen, ajouter les **potatoes**, l'**ail**, la **moitié** du **romarin**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.

4



### Griller les galettes

- Former à partir du **mélange de bœuf** 2 galettes (4 galettes) d'un diamètre de 10 cm (4 po).
- Placer les **galettes** de l'autre côté de la grille du barbecue.
- Réduire à feu moyen, refermer le couvercle et griller les **galettes** de 3 à 4 min par côté, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*.

2



### Griller les pommes de terre

- Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po).
- Disposer le **mélange de pommes de terre** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de pommes de terre** et pincer le tour pour sceller. (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 pers., en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.)
- Placer la **papillote** sur un côté de la grille du barbecue, refermer le couvercle et faire griller à feu moyen-élevé de 24 à 25 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres.

5



### Terminer les galettes

- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les garnir délicatement de **fromage en grain**.
- Disposer les **moitiés de pain**, côté coupé vers le bas, sur l'autre côté de la grille du barbecue, près des **potatoes**.
- Refermer le couvercle et griller de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient grillés.

3



### Terminer la préparation

- Entre-temps, émincer le **oignons verts**.
- Dans un grand bol, incorporer le **bœuf**, la **chapelure**, les **oignons verts**, la **moutarde**, le **reste** du **romarin** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**.

Si vous avez choisi le **bœuf haché double**, former **4 galettes** (8 galettes) d'un diamètre de 10 cm (4 po).

6



### Terminer et servir

- Étaler la **tartinade de figues** sur les **moitiés de pain**.
- Garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'**une galette** et de la **moitié** du **mélange roquette et épinards** (toute la qté pour 4 pers.). Refermer les **burgers**.
- Ouvrir avec précaution les **papillotes**.
- Répartir les **potatoes** et les **burgers** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!