



Burgers à la dinde et aux figues

avec fromage à la crème à l'ail et aux oignons

25 à 35 minutes

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Dinde hachée

250 g | 500 g



Chapelure italienne

¼ tasse | ½ tasse



Fromage à la crème

1 | 2



Mayonnaise

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Oignon vert

2 | 4



Pain artisan

2 | 4



Mélange printanier

28 g | 56 g



Tartinade de figues

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Pomme de terre
Russet

2 | 4



Sel d'ail

1 c. à thé | 2 c. à thé



Bouillon de poulet
en poudre

1 c. à soupe | 2 c. à soupe



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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer et rôtir les rondelles de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Déposer le paquet scellé de fromage à la crème dans un petit bol d'eau chaude pour ramollir.

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**.
- Poivrer et assaisonner de ¾ c. à thé (1 ½ c. à thé) de **sel d'ail**, puis remuer pour enrober. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- Rôtir dans le **bas** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir dans le bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Cuire les galettes

- Ajouter à la poêle chaude ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**.
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

2



Préparer et faire la tartina de fromage à la crème

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**, et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.
- Dans un petit bol, ajouter les **morceaux verts** des **oignons verts**, le **fromage à la crème ramolli** et la **mayonnaise**.
- **Poivrer** et assaisonner de **sel d'ail**, puis fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.

3



Préparer les galettes

Changez | **Bœuf haché**

Changez | **Beyond Meat®**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, ajouter dans un bol moyen les **morceaux blancs** des **oignons verts**, la **dinde**, la **chapelure** et le **bouillon en poudre**.
- **Poivrer** et **saler** ou assaisonner du **reste** du **sel d'ail**.
- Former à partir du **mélange** **2 galettes** (4 po). (REMARQUE : Il est normal que le mélange semble humide! À l'étape 3, il sera possible de reformer les galettes avec précaution lors de la cuisson.)

5



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Étendre **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre ramolli** sur les côtés coupés, puis disposer les **pains** sur une autre plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **fromage à la crème à l'ail et aux oignons** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Couronner les **tranches de pain inférieures** d'un **souffçon** de **tartinade de figues**, puis garnir des **galettes** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **rondelles de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** du **fromage à la crème à l'ail et aux oignons** comme trempette.

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

3 | Préparer les galettes

Changez | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la **dinde****.

3 | Préparer les galettes

Changez | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions de former les **galettes**. Conserver les ingrédients restants pour une prochaine recette. Cuire le **Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire la **dinde****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



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