



Burgers au fromage du père Noël de Gimbels

avec oignons caramélisés, mayo à l'ail et boules de neige aux pommes de terre fromagées

Familiale

40 minutes

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

×2 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](https://www.hellofresh.ca)



Bœuf haché
250 g | 500 g



Pain brioché
2 | 4



Pommes de terre
Russet
2 | 4



Chapelure panko
½ tasse | 1 tasse



Mayonnaise
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Vinaigre balsamique
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Crème sure
3 c. à soupe |
6 c. à soupe



Ketchup
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Carotte
1 | 2



Oignon rouge
1 | 2



Monterey Jack, râpé
½ tasse | 1 tasse



Gousse d'ail
1 | 2



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.

Nous rejoindre Appelez-nous (855) 272-7002 | Visitez-nous [HelloFresh.ca](https://www.hellofresh.ca) | Suivez-nous @HelloFreshCA

1



Faire bouillir les pommes de terre

- Éplucher, puis couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'assez d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.
- Lorsqu'elles seront cuites, réserver ½ tasse (1 tasse) d'eau de cuisson, puis égoutter et remettre les **potatoes de terre** dans la même casserole, hors du feu.

4



Écraser les pommes de terre et former les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

- Remettre les **potatoes de terre** dans la casserole.
- Ajouter la **crème sure** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis écraser jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et crémeuse, en ajoutant de **petites quantités d'eau de cuisson réservée**, au besoin.
- Ajouter la **moitié** du **Monterey Jack**. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'un **diamètre de 10 cm** (4 po). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)

2



Terminer la préparation et griller la chapelure

- Entre-temps, couper l'**oignon** en deux, le peler, puis le trancher finement.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, combiner la **mayonnaise** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) d'**ail** (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Saler** et **poivrer**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à thé d'huile**, puis la **chapelure**. Griller de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **chapelure** soit dorée.
- Transférer dans un petit bol, puis **saler** et **poivrer**.
- Avec un essuie-tout, essuyer la poêle avec précaution.

5



Cuire les galettes et former les boules de neige

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites. **
- Parsemer les **galettes** du **reste** du **Monterey Jack**, puis couvrir de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Transférer les **galettes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire les galettes en 2 étapes, au besoin!)
- Mesurer **2 portions** (4 portions) de **2 c. à soupe**, **2 portions** (4 portions) de ¼ tasse et **2 portions** (4 portions) de ½ tasse du **mélange de purée de pommes de terre**.

3



Caraméliser les oignons

- Chauffer la même grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucré**, puis **saler**.
- Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu, puis incorporer **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **vinaigre**.
- Transférer les **oignons** dans un petit bol et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud. Réserver.
- Avec un essuie-tout, essuyer la poêle avec précaution.

6



Terminer et servir

- Avec la paume de la main, former des **boules** à partir des portions de **purée de pommes de terre**, puis les rouler dans la **chapelure** pour les enrober. (**CONSEIL** : Nous vous avons fourni une carotte pour la décoration. Éplucher et couper la carotte de différentes façons pour en faire des yeux, des bras et des boutons, et transformer les boules de neige en bonhommes de neige!)
- Couper les **pains** en deux et les griller jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Étendre du **ketchup** et de la **m Mayo à l'ail** sur le côté coupé des **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** des **galettes**, puis des **oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **boules de neige aux pommes de terre** dans les assiettes.
- Empiler les **boules de neige** pour former des bonhommes de neige.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

4 | Former les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **bœuf****.



Essentiels à avoir à la maison |

Huile, beurre non salé, sucre, sel et poivre

Matériel | Bol moyen, zesteur, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour la quantité d'ail à l'étape 2 :**
 - Doux : ¼ c. à thé (½ c. à thé)
 - Moyen : ½ c. à thé (1 c. à thé)
 - Relevé : 1 c. à thé (2 c. à thé)



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

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