

Burgers au fromage et à la dinde style californien avec guacamole et rondelles de pommes de terre

Rapido

25 minutes



Dinde hachée



Pomme de terre
Russet



Tomate beefsteak



Échalotes frites



Mélange printanier



Cheddar, râpé



Pain brioché



Chapelure italienne



Guacamole



Sel assaisonné



Purée d'ail

BONJOUR GUACAMOLE

Cette tartinaie crémeuse à l'avocat regorge de gras bons pour le cœur!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, petite poêle antiadhésive, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Tomate beefsteak	170 g	340 g
Échalotes frites	28 g	28 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Pain brioché	2	4
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Guacamole	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer les rondelles de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** et saupoudrer de **sel assaisonné**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et la moitié du sel assaisonné chacune.) **Poivrer**, puis remuer pour enrober.



4 Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Lorsque les **galettes** seront cuites, les parsemer de **fromage**. Couvrir, puis retirer du feu. Réserver de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



2 Rôtir les rondelles de pommes de terre

- Rôtir les **potatoes** au **centre** du four de 23 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



5 Griller les pains et trancher la tomate

- Entre-temps, fondre **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) dans une petite poêle antiadhésive ou un bol allant au micro-ondes. Incorporer la **purée d'ail**.
- Couper les **pains** en deux.
- Badigeonner les côtés coupés de **beurre à l'ail**.
- Disposer les pains directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, couper la **tomate** en tranches. **Saler** et **poivrer**.



3 Former les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen la **dinde**, la **chapelure** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** **2 galettes** d'un **diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide!)



6 Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **guacamole** sur les **tranches de pain inférieures** et **supérieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** du **mélange printanier**, des **galettes**, de **tomates** et d'**échalotes frites**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **rondelles de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** du **guacamole** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!