



Burgers au fromage et au bœuf fumé avec quartiers de pommes de terre et oignons caramélisés

Familiale

25 à 35 minutes

Protéine personnalisable

+ 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)

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Bœuf haché
250 g | 500 g



Pomme de terre à
chair jaune
350 g | 700 g



Sauce BBQ
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Pain artisan
2 | 4



Oignon rouge
1 | 2



Mélange
printanier
28 g | 56 g



Mélange paprika
fumé et ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Cheddar, râpé
¼ tasse | ½ tasse



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Vinaigre
balsamique
2 c. à thé |
4 c. à thé



Chapelure
italienne
2 c. à soupe |
4 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



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le vinaigre balsamique à l'étape 2 :**
 - Doux : 1 c. à thé (2 c. à thé)
 - Moyen : 2 c. à thé (4 c. à thé)
 - Relevé : 1 c. à soupe (2 c. à soupe)

- Éplucher les **potatoes**, si désiré, puis les couper en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de la **moitié du mélange paprika fumé et ail**. (**REMARQUE :** Pour 4 pers., 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres. (**REMARQUE :** Pour 4 pers., rôtir dans le bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Préparer la mayo BBQ

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise** et la **sauce BBQ**.
- **Poivrer**, puis bien mélanger.

2



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 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.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **salier**. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Incorporer **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **vinaigre**. (**REMARQUE :** Consulter le guide pour la quantité de vinaigre balsamique.)
- Transférer les **oignons** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

5



Griller les pains et fondre le fromage

- Sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les **galettes**, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut. (**REMARQUE :** Pour 4 pers., utiliser une autre plaque à cuisson non recouverte.)
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que le **fromage** fonde. (**REMARQUE :** Pour 4 pers., griller en plusieurs étapes.) (**CONSEIL :** Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Former et cuire les galettes

- **Changer** | **Dinde hachée**
- **Changer** | **Beyond Meat®**
- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, le **reste** du **mélange paprika fumé et ail** 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)**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **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**.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les **galettes** sur une moitié d'une autre plaque à cuisson non recouverte.
- Parsemer uniformément de **fromage**. Réserver.

6



Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **mayo BBQ** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **oignons caramélisés** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir du **mélange printanier** et des **galettes**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo BBQ** comme trempette.

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

3 | Former et cuire les galettes

Changer | **Dinde hachée**

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

3 | Former et cuire les galettes

Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions de former les **galettes**. Assaisonner les **galettes** du **reste** du **mélange paprika fumé et ail** et de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. Conserver la **chapelure** pour une prochaine création. Cuire et servir de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir les **galettes de bœuf****.

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

