

# Burgers au fromage et à l'agneau BBQ avec rondelles de pommes de terre dorées

Familiale

30 minutes



Agneau haché



Bœuf haché



Pommes de terre  
Russet



Pains briochés



Mélange printanier



Cheddar, râpé



Sauce BBQ



Chapelure italienne



Mayonnaise



Cornichons à l'aneth,  
en tranches



Sel assaisonné



## RECETTE PERSONNALISÉE

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

BONJOUR CORNICHON À L'ANETH

Ce classique croustillant déborde de saveurs!

## 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, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
 Bœuf haché	250 g	500 g
Pommes de terre Russet	690 g	1 380 g
Pains briochés	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire 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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Préparer et faire rôtir les rondelles de pommes de terre

Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de **1 c. à thé de sel assaisonné**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et 1 c. à thé de sel assaisonné chacune.) **Poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## 4 Faire griller les pains

Entre-temps, couper les **pains** en deux. Disposer les **moitiés de pain** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains plats pour ne pas les brûler!)



## 2 Former les galettes

Entre-temps, ajouter l'**agneau**, la **chapelure** et le **reste** du **sel assaisonné** dans un bol moyen. **Poivrer** et bien mélanger. Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



### RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi le bœuf, préparez-le et faites-le cuire en suivant les mêmes directives que celles pour l'agneau.



## 5 Préparer la mayo au BBQ et terminer la préparation

Entre-temps, dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **sauce BBQ**. **Poivrer** et bien mélanger. Réserver. Égoutter les **cornichons**.



## 3 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 minutes par côté\*\*. Égoutter soigneusement et jeter l'excédent de gras. Parsemer les **galettes de fromage**. Retirer la poêle du feu, puis couvrir pour faire fondre le **fromage**.



## 6 Terminer et servir

Étaler **un peu** de **mayo au BBQ** sur les **tranches de pain**. Empiler le **mélange printanier**, les **galettes** et **quelques cornichons** sur les **tranches de pain inférieures**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers**, les **rondelles de pommes de terre** et le **reste** des **cornichons** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo au BBQ** comme trempette.

## Le repas est prêt!