

# Burgers au fromage et au bœuf fumé

avec quartiers de pommes de terre et oignons caramélisés

25 à 35 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

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



Bœuf haché



Tranches de bacon



Pomme de terre  
Russet



Sauce BBQ



Pain brioché



Oignon rouge



Mélange printanier



Mélange paprika  
fumé et ail



Cheddar, râpé



Mayonnaise



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne

BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS

Un condiment sucré-salé, parfait pour garnir les burgers!

## D'abord

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

**Guide pour la quantité de vinaigre balsamique à l'étape 2 (doubler la qté pour 4 pers.):**

- Doux : 1 c. à thé
- Moyen : 2 c. à thé
- Relevé : 1 c. à soupe

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Pain brioché	2	4
Oignon rouge	113 g	226 g
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
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le bœuf et le porc jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange paprika fumé et ail**. (**REMARQUE**: 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** 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 de terre** 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** et bien mélanger.

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, pendant que les **galettes** cuisent, couper les **tranches** en deux sur la largeur. Essuyer avec précaution la poêle de l'étape 3, puis la chauffer à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*. Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.



## 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 d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), 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 de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.) et **saler**. 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 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

- Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les **galettes**. (**REMARQUE**: Pour 4 pers., utiliser une deuxième 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**: Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## 3 Former et cuire les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, le **reste** du **mélange paprika fumé et ail** 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 10 cm** (4 po) (4 galettes pour 4 pers.).
- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), 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 assaisonnés** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo BBQ** comme trempette.

Garnir les **burgers** de **bacon** lorsque vous les assemblez.