

# Burgers au fromage et au bœuf fumé

avec quartiers de patates douces et oignons caramélisés

Familiale

25 à 35 minutes



Bœuf haché



Patate douce



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.

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

### 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)

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Patate douce	340 g	680 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 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

## Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



### 1 Rôtir les quartiers de patates douces

- Éplucher les **patates douces**, si désiré, puis les couper en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** 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 **patates douces** 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.



### 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 **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** (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

- Disposer les **pains**, 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** : Les surveiller 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** (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 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 patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo BBQ** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!