



Burgers au fromage style steakhouse

avec sauce brune et quartiers de pommes de terre

35 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 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

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Bœuf haché

250 g | 500 g



Échalote

1 | 2



Pomme de terre
Russet

2 | 4



Pain artisan

2 | 4



Bébés épinards

28 g | 56 g



Épices à bifteck
de Montréal

1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Cheddar blanc,
râpé

½ tasse | 1 tasse



Moutarde à
l'ancienne

1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Mayonnaise

4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Mélange d'épices
pour sauce

2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Concentré de
bouillon de bœuf

1 | 2



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



Préparer et 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.
- Couper les **potatoes** 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** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Assaisonner de la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.

2



Préparer et mélanger la mayo acidulée

- Entre-temps, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**. Réserver.
- Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une moitié d'une plaque à cuisson non recouverte. (**REMARQUE** : Utiliser toute la plaque à cuisson pour 4 pers.) Réserver.

3



Former et cuire les galettes

- [Changer](#) | **Dinde hachée**
- [Changer](#) | **Beyond Meat®**
- Dans un bol moyen, mélanger le **boeuf**, le **reste** des **épices à bifteck de Montréal** et ½ c. à thé (¼ c. à thé) de **sel**.
- Former à partir du mélange **2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de **12 cm (5 po)**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive 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 du feu. Transférer les **galettes** sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les **pains**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., transférer les galettes sur une autre plaque à cuisson non recouverte.)

4



Préparer la sauce brune

- Jeter avec précaution l'excédent de gras de la poêle.
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Réduire à feu moyen, puis saupoudrer les **échalotes** du **mélange d'épices pour sauce**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** soient enrobées.
- Ajouter **1 tasse** (1 ½ tasse) d'**eau** et le **concentré de bouillon**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.

5



Rôtir les pains et les galettes

- Entre-temps, parsemer les **galettes** de **fromage**. (**CONSEIL** : Parsemer l'excédent de fromage qui déborde des galettes sur les tranches de pain.)
- Griller les **galettes** et les **pains** dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller les pains d'abord, puis les galettes.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Étendre la **mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures et supérieures**, puis garnir d'**épinards** et des **galettes**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir la **sauce brune** 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 **boeuf****.

3 | Former et cuire les galettes

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, sauter les instructions qui vous indiquent de former les **galettes**. Cuire et servir les **galettes de Beyond Meat®** en suivant les mêmes instructions que celles pour les **galettes de boeuf****. Conserver le **reste** des **épices à bifteck de Montréal** pour une prochaine création.

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



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.