

Burgers BBQ aux nectarines à la façon du Sud

avec quartiers de pommes de terre et mayo épicée

Grillade

35 Minutes



Galette de côte de bœuf



Nectarine



Petit pain brioché



Sauce BBQ



Fromage de chèvre



Pommes de terre Russet



Mayonnaise



Oignon rouge



Mélange printanier

BONJOUR NECTARINES

La saison des nectarines est arrivée! La caramélisation permet d'intensifier la saveur de ce fruit sucré!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, papier parchemin, plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, petit bol

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Galette de côte de bœuf	2	4
Nectarine	1	2
Petits pains briochés	2	4
Sauce BBQ	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Fromage de chèvre	56 g	112 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Oignon rouge	113 g	113 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Faire cuire les quartiers de pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



4 Faire griller les galettes et les oignons

Disposer les **galettes** sur un côté du gril. Refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 5 à 6 minutes par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Disposer les **oignons** sur l'autre côté du gril. Refermer le couvercle et faire griller de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



2 Préparer

Pendant que les **potatoes** cuisent, couper quatre sections de la **nectarine**, en évitant le noyau. Couper chaque section en tranches de 1,25 cm (½ po). Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en rondelles de 1,25 cm (½ po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes). Garder les rondelles entières. Couper les **pains** en deux.



5 Faire griller les pains

Lorsque les **galettes** seront presque cuites, ajouter les **pains** sur le gril, côté côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient grillés. (**REMARQUE** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



3 Faire caraméliser les nectarines

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **nectarines**. Saupoudrer de **½ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer les **nectarines** dans une assiette. Réserver.



6 Terminer et servir

Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moitié** de la **sauce BBQ** (utiliser toute la quantité fournie pour 4 personnes). Étaler **1 c. à soupe de mayo BBQ** sur chaque **tranche de pain inférieure**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, de **galettes de côte de bœuf**, de **nectarines caramélisées**, d'**oignons grillés**, de **fromage de chèvre**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Servir avec la **mayo au BBQ restante** comme trempette.

Le repas est prêt!