

# Burgers poulet haché-laitue-tomate à la César

avec pommes de terre rôties



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

25 minutes





Poulet haché





Poivre au citron





Tomate Roma



Vinaigrette César



Pain brioché



Chapelure panko



Pomme de terre à chair jaune

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- · Laver et sécher tous les fruits et légumes.

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

#### Matériel requis

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

#### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes	
Poulet haché ◆	250 g	500 g	
Bœuf haché	250 g	500 g	
Poivre au citron	1 c. à soupe	2 c. à soupe	
Vinaigrette César	4 c. à soupe	8 c. à soupe	
Tomate Roma	1	2	
Mélange printanier	28 g	56 g	
Pain brioché	2	4	
Chapelure panko	1/4 tasse	½ tasse	
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g	
Huile*			

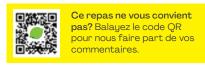
Sel et poivre\*

- \* Essentiels à avoir à la maison
- \*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).
- L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

## 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.





#### Rôtir les pommes de terre

- Couper les pommes de terre en quartiers de  $1,25 \text{ cm} (\frac{1}{2} \text{ po}).$
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les pommes de terre de 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile et assaisonner de la moitié du poivre au citron. Saler, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min. en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et dorées.



## Préparer les galettes

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen le poulet, la chapelure, le reste du poivre au citron et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de sel.
- Former à partir du **mélange de poulet** 2 galettes (4 galettes) d'un diamètre de 12 cm (5 po). (REMARQUE: Il est normal que le mélange semble humide! À l'étape 3, il sera possible de reformer les galettes avec précaution lors de la cuisson.)

Si vous avez choisi le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le poulet\*\*.



- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile, puis les galettes. Poêler de 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites\*\*.



# Préparer la tomate

• Entre-temps, couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).



# Griller les pains

- Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le haut du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les pains soient dorés. (CONSEIL: Les surveiller pour ne pas les brûler!)



#### Terminer et servir

- Étendre la moitié de la vinaigrette César sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des galettes, de mélange printanier et de tomates. Refermer les burgers.
- Répartir les burgers et les pommes de terre rôties dans les assiettes.
- Servir le reste de la vinaigrette César comme trempette.

Le souper, c'est réglé!