

# Burgers poulet haché-laitue-tomate à la César avec pommes de terre rôties

25 minutes



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



## RECETTE PERSONNALISÉE

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



Poulet haché



Boeuf haché



Poivre au citron



Vinaigrette César



Tomate Roma



Mélange printanier



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 étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	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	¼ 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.



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

1



### Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** 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 **potatoes** soient tendres et dorées.

4



### Préparer la tomate

- Entre-temps, couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).

2



### 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**\*\*.

5



### 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!)

3



### Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- 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\*\*.

6



### 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 **potatoes rôties** dans les assiettes.
- Servir le **reste de la vinaigrette César** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!