



Burgers César au poulet

avec rondelles de pommes de terre au parmesan

Familiale

25 à 35 minutes

Recette personnalisée

+ 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



Boeuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Poulet haché +
250 g | 500 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Pain artisan
2 | 4



Mélange d'épices
acidulé à l'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Purée d'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Vinaigrette César
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Mayonnaise
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Chapelure italienne
¼ tasse | ½ tasse



Mélange printanier
28 g | 56 g



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse | ½ tasse

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 rondelles 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 rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de la **moitié du mélange d'épices acidulé à l'ail**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et le quart du mélange d'épices acidulé à l'ail chacune pour 4 pers.)
- **Salier et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 23 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Griller les pains et préparer la mayo César

- Fondre 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre dans une petite poêle antiadhésive ou un bol allant au micro-ondes. Ajouter le reste de la purée d'ail et mélanger.
- Couper les pains en deux, puis étendre le beurre à l'ail sur les côtés coupés.
- Disposer les pains, côté coupé vers le haut, directement dans le haut du four.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **vinaigrette César** et la **mayonnaise**.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille. | • 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.

2



Former les galettes

🔄 **Changer** | **Bœuf haché**

🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

- Entre-temps, combiner dans un bol moyen la **chapelure**, le **reste** du **mélange d'épices acidulé à l'ail**, la **moitié** de la **purée d'ail** et **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sel**. (**CONSEIL** : Réserver le reste de la purée d'ail pour le beurre à l'ail à l'étape 4.) Ajouter le **poulet**, **poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (5 po). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide!)

3



Cuire les galettes

🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) **d'huile**, puis les **galettes**.
- Poêler de 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Si les galettes dorées trop rapidement, réduire à feu moyen-doux.)
- Retirer du feu.
- Transférer les **galettes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

5



Gratiner les rondelles de pommes de terre

- Lorsque les rondelles de **potatoes** sur la plaque à cuisson seront cuites, les retirer du four avec précaution.
- Pousser les **rondelles de potatoes** vers le centre de la plaque à cuisson, puis parsemer de **parmesan**.
- Remettre au four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **parmesan** fonde.

6



Terminer et servir

- Entre-temps, étendre **un peu** de **mayo César** sur les **tranches de pain supérieures et inférieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** du **mélange printanier** et de **1 galette**.
- Reformer les **burgers**. Répartir les **rondelles de potatoes** au **parmesan** et les **burgers** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo César** comme trempette.

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

2 | Former les galettes

🔄 **Changer** | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf haché**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **poulet haché****.

3 | Cuire les galettes

🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi **Beyond Meat®**, cuire les **galettes** de la même façon que la recette vous indique de cuire les **galettes de poulet****.



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