

# Burgers César au poulet

avec rondelles de pommes de terre au parmesan

Familiale

30 minutes



Poulet haché



Pomme de terre  
Russet



Pain artisan



Sel de poulet



Purée d'ail



Vinaigrette César



Mayonnaise



Chapelure italienne



Mélange printanier



Parmesan, râpé  
grossièrement

BONJOUR SEL DE POULET

Ce mélange australien bien-aimé ajoute une grande saveur umami à tout ce qu'il touche!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petite poêle antiadhésive, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet haché *	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Pain artisan	2	4
Sel de poulet	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
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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.

## 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



## 1 Préparer et rôtir les rondelles de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en rondelles 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** et saupoudrer de la **moitié** du **sel de poulet**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et ¼ du sel de poulet chacune.) **Poivre**, 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

- Dans une petite poêle antiadhésive ou un bol allant au micro-ondes, fondre pendant 30 s **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Ajouter le **reste** de la **purée d'ail**.
- Couper les **pains** en deux, puis étendre le **beurre à l'ail** sur le côté coupé.
- Disposer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **vinaigrette César** et la **mayo**.



## 2 Former les galettes

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen la **chapelure**, le **reste** du **sel de poulet** et la **moitié** de la **purée d'ail**. (**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 d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide!)



## 5 Gratiner les rondelles de pommes de terre

- Lorsque les **rondelles de pommes de terre** seront cuites, les retirer du four avec précaution. Pousser les **rondelles de pommes de terre** 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.



## 3 Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), 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 le feu à moyen-doux.)
- Retirer du feu. Transférer les **galettes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



## 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 des **galettes**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **rondelles de pommes de terre au parmesan** et les **burgers** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo César** comme trempette.

## Le souper, c'est réglé!