

Burgers classiques au fromage

avec relish et quartiers de pommes de terre assaisonnés

30 minutes



Boeuf haché



Pain artisan



Cheddar, râpé



Cornichons à l'aneth, tranchés



Mélange printanier



Tomate Roma



Pomme de terre
Russet



Sel de poulet



Mayonnaise



Chapelure italienne



Échalote



Moutarde de Dijon

BONJOUR CORNICHONS À L'ANETH
Ce classique croquant déborde de saveur!

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Cornichons à l'aneth, tranchés	90 ml	180 ml
Mélange printanier	28 g	56 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sel de poulet	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Échalote	25 g	50 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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, 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

    @HelloFreshCA



Faire rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer du **sel de poulet**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson, avec la moitié du sel de poulet et 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire rôtir au centre et dans le bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Former et faire cuire les galettes

- Mélanger dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour une galette plus ferme, ajouter un œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes de 10 cm (4 po) de diamètre** (4 galettes pour 4 pers.).
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.
- Parsemer les **galettes** de **fromage**. Couvrir et réserver hors du feu pour faire fondre le **fromage**.



Préparer

- Entre-temps, couper les **tomates** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Égoutter, puis hacher finement les **cornichons**.
- Peler, puis émincer la **moitié** de l'**échalote** (l'échalote entière pour 4 pers.).



Faire griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Faire la relish

- Dans un petit bol, ajouter les **cornichons**, les **échalotes**, la **moutarde de Dijon** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers.).
- **Poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Tartiner la **mayonnaise** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Étendre la **relish** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **mélange printanier**, de **tomates** et d'une **galette**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!