



# Burgers au poulet à la sauce ranch et au cheddar

avec pommes de terre rôties

Familiale

Préparée en 10 min

30 minutes



## 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!



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



Poulet haché



Boeuf haché



Sauce ranch



Chapelure italienne



Cheddar, râpé



Pain artisan



Sel d'ail



Tomate Roma



Mélange printanier



Cornichon à l'aneth, en tranches



Pomme de terre Russet

BONJOUR CHEDDAR

Un fromage terreux et légèrement fort dont les saveurs rehaussent parfaitement de nombreux plats!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- 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, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet haché*	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Sauce ranch	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Pain artisan	2	4
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Tomate Roma	1	2
Mélange printanier	28 g	56 g
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Pomme de terre Russet	2	4
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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.



### 1 Préparer et rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en deux sur la longueur, puis en tranches 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**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) Saupoudrer de la **moitié du sel d'ail et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 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 haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



### 4 Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis étendre **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** ramolli sur les côtés coupés.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



### 2 Préparer les galettes

- Entre-temps, mélanger dans un grand bol le **poulet**, la **chapelure**, le **reste du sel d'ail**, la **moitié du fromage** et **1/8 c. à thé** (¼ c. à thé) de **poivre**.
- Former à partir du **mélange de poulet 2 galettes** (4 galettes) d'un **diamètre de 12 cm** (4 po). (**REMARQUE** : Si le mélange est collant, se mouiller légèrement les mains pour former les galettes plus facilement.)

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



### 5 Assembler les burgers

- Couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Étendre la **moitié** de la **sauce ranch** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **quelques cornichons**, d'une **galette**, de **tomates** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.



### 3 Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Cuire de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites\*\*.
- Parsemer du **reste du fromage**, puis couvrir.
- Retirer la poêle du feu. Couvrir et poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



### 6 Terminer et servir

- Répartir les **potatoes rôties** et les **burgers au poulet** dans les assiettes.
- Servir le **reste de la sauce ranch** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!