

# Burgers de bœuf et de porc grillés à la californienne

avec sauce déesse verte et patates douces grillées

Barbecue

30 minutes



Mélange de bœuf et  
de porc hachés



Pain artisan



Patate douce



Chapelure italienne



Mélange printanier



Oignon vert



Lime



Guacamole



Vinaigrette ranch



Sel d'ail

BONJOUR ZESTE DE LIME

*Pour rehausser le goût de la sauce déesse verte, rien de tel qu'un soupçon de zeste de lime!*

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Unités de mesure à chaque étape	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

2 bols moyens, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, fouet

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Patate douce	340 g	680 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Oignon vert	2	4
Lime	1	1
Guacamole	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Vinaigrette ranch	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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).

## 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.*

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### Préparer

- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.).
- Émincer les **oignons verts**.
- Couper les **patates douces** sur la longueur en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **pains** en deux.



### Griller les patates douces

- Dans un autre bol moyen, ajouter les **patates douces**, le **reste** du **sel d'ail** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Ajouter les **patates douces** sur une moitié de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et cuire de 15 à 18 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et grillées.



### Préparer la salade et la sauce déesse verte

- Dans un grand bol, ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) de **jus de lime**, ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter la **moitié** des **oignons verts**, puis le **mélange printanier**. Ne pas mélanger avant l'étape 6. Réserver.
- Dans un petit bol, ajouter le **guacamole**, la **vinaigrette ranch**, le **reste** des **oignons verts** et le **zeste de lime**. **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Réserver la **salade** et la **sauce** au frigo jusqu'au moment de servir.



### Griller les galettes et les pains

- À mi-cuisson des **patates douces**, déposer les **galettes** sur l'autre moitié de la grille du barbecue.
- Refermer le couvercle et griller de 4 à 5 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.
- Lorsque les **patates douces** et les **galettes** seront presque prêtes, ajouter les **pains** sur la grille du barbecue, côté coupé vers le bas.
- Refermer le couvercle et cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient grillés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



### Former les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **mélange de bœuf et de porc**, la **chapelure** et la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du mélange **2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po).



### Terminer et servir

- Bien mélanger la **salade**.
- Étendre **un peu** de **sauce déesse verte** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** des **galettes** et d'**un peu** de **salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **patates douces** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce déesse verte** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!