

Burgers de bœuf grillé façon resto

avec frites en quartiers

Barbecue

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!



Bœuf haché



Dinde hachée



Pain brioché



Cheddar, râpé



Mayonnaise



Ketchup



Cornichon à l'aneth,
en tranches



Mélange printanier



Pomme de terre
Russet



Mélange d'épices
sud-ouest



Chapelure panko

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES SUD-OUEST

Un incontournable des plats tex-mex, cet assaisonnement ajoute des saveurs du Sud aux frites en quartiers!

D'abord

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

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Mélange printanier	28 g	56 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
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



Cuire les frites en quartiers

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pommes de terre de 1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) Assaisonner du **mélange d'épices sud-ouest, saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Griller les galettes

- Disposer les **galettes** sur 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**.



Préparer la sauce secrète

- Entre-temps, hacher grossièrement la **moitié** des **cornichons**.
- Dans un petit bol, ajouter les **cornichons hachés**, le **ketchup** et la **mayonnaise**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



Griller les pains et fondre le fromage

- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les garnir de **fromage** avec précaution.
- Couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** sur l'autre moitié de la grille, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et griller de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient bien chauds et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Préparer les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre** et **¼ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12 cm** (5 po) (4 galettes pour 4 pers.).

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



Terminer et servir

- Répartir les **frites en quartiers** dans les assiettes.
- Étendre **un peu** de **sauce secrète** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **mélange printanier**, du **reste des cornichons** et des **galettes**.
- Refermer les **burgers**.
- Servir le **reste** de la **sauce secrète** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!