

Burgers de bœuf grillé façon resto avec frites de pommes de terre en quartiers

Barbecue

30 minutes



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



Bœuf haché



Pain brioché



Cheddar, râpé



Mayonnaise



Ketchup



Cornichon à l'aneth, en tranches



Mélange printanier



Pomme de terre à chair jaune



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 à ces frites.

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
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 à chair jaune	350 g	700 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

1



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** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) 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 tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



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**.

2



Préparer la sauce secrète

- Entre-temps, égoutter, puis hacher grossièrement la **moitié** des **cornichons**. (**REMARQUE** : Le reste des cornichons sera utiliser à l'étape 5.)
- Dans un petit bol, ajouter les **cornichons hachés**, le **ketchup** et la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

5



Griller les pains et fondre le fromage

- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les garnir de **fromage**.
- 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 chauds et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



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** (½ c. à thé) de **sel**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (5 po).

6



Terminer et servir

- Répartir les **frites de pommes de terre en quartiers** dans les assiettes.
- Étendre **un peu** de **sauce secrète** sur les **tranches de pain inférieures** et garnir du **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!



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