



# Burgers de bœuf sans pain façon jalapenos farcis

## avec salade fraîche

Repas futé

Épicée

35 minutes

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Bœuf haché  
250 g | 500 g



Tomate  
1 | 2



Mélange  
printanier  
113 g | 227 g



Oignon rouge  
½ | 1



Jalapeno  
1 | 2



Chapelure panko  
¼ tasse | ½ tasse



Cheddar, râpé  
¼ tasse | ½ tasse



Fromage à la  
crème  
1 | 2



Mayo épicée  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Vinaigre de vin  
blanc  
1 c. à thé |  
2 c. à thé

**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

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

- Trancher finement la **tomate**.
- Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** (l'oignon entier pour 4 pers.) en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Séparer les rondelles d'**oignon**.
- Trancher la **moitié** du **jalapeno** en rondelles de 0,5 cm (¼ po), en retirant les graines pour un goût plus doux.
- Éviter le **reste** du **jalapeno**, puis le hacher finement. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

4



## Former les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange.)
- **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** 4 **galettes** (8 galettes) d'un **diamètre de 10 cm (4 po)**. Répartir la **garniture** sur 2 **galettes** (4 galettes), puis recouvrir des **galettes restantes**.
- Pincer fermement les **rebords** pour sceller la **garniture**, puis façonner délicatement les **galettes** pour leur redonner une forme ronde.

2



## Mariner les jalapenos et les oignons

- Dans une petite casserole, ajouter le **vinaigre**, les **rondelles de jalapeno**, les **oignons**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. **Saler**.
- Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Retirer du feu.
- Transférer les **jalapenos et les oignons marinés**, avec leur **liquide**, dans un petit bol.
- Laisser refroidir au frigo.

3



## Préparer la garniture pour galettes et la mayo épicée

- Entre-temps, combiner dans un autre petit bol les **jalapenos hachés**, le **fromage à la crème** et la **moitié** du **cheddar**. (**REMARQUE** : C'est votre garniture pour les galettes.)
- Dans un autre petit bol, combiner la **mayo épicée** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**eau**. (**REMARQUE** : C'est votre mayo épicée finale.)

5



## Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; au besoin, cuire en 2 étapes.)
- Saisir de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées.
- Retirer du feu, puis transférer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Parsemer les **galettes** du **reste** du **fromage**.
- Rôtir dans le **haut** du four de 6 à 9 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.

6



## Assembler la salade et servir

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **marinade** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier**, puis remuer pour enrober.
- Égoutter les **jalapenos et les oignons marinés**, puis jeter le reste de la marinade.
- Répartir la **salade** dans les assiettes.
- Garnir de **tomates**, de **galettes** et d'**oignons et de jalapenos marinés**.
- Arroser d'un **filet** de **mayo épicée**.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

## 4 | Former les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf\*\***, sans ajouter l'**œuf**.

## 4 | Former les galettes

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer, le cuire et le servir de la même façon que la recette vous indique de préparer, de cuire et de servir le **bœuf\*\***.

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



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