

# Burgers de dinde aux bleuets

avec rondelles de pommes de terre au romarin et aioli à la moutarde

Rapido

25 minutes



Dinde hachée



Chapelure italienne



Moutarde à l'ancienne



Mélange printanier



Confiture de bleuets



Mayonnaise



Cheddar blanc, râpé



Pain artisan



Pomme de terre Russet



Romarin séché



Sel d'ail

BONJOUR CONFITURE DE BLEUETS

*Mettez de la vie dans vos burgers en y ajoutant de la confiture de bleuets!*

## D'abord

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

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

|                       | 2 personnes  | 4 personnes  |
|-----------------------|--------------|--------------|
| Dinde hachée          | 250 g        | 500 g        |
| Chapelure italienne   | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe |
| Moutarde à l'ancienne | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Mélange printanier    | 28 g         | 56 g         |
| Confiture de bleuets  | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Mayonnaise            | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe |
| Cheddar blanc, râpé   | ½ tasse      | 1 tasse      |
| Pain artisan          | 2            | 4            |
| Pomme de terre Russet | 460 g        | 920 g        |
| Romarin séché         | ½ c. à thé   | 1 c. à thé   |
| Sel d'ail             | 1 c. à thé   | 2 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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

*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.*

## Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



## Rôtir les rondelles de pommes de terre au romarin

- Couper les **pommes de terre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**, puis parsemer de la **moitié du romarin séché** (toute la qté pour 4 pers.). (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 18 à 20 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 bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Cuire les galettes

- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.



## Préparer la confiture et faire l'aïoli à la moutarde

- Entre-temps, mettre les **sachets de confiture de bleuets scellés** dans **une tasse d'eau chaude du robinet**. Réserver. (**CONSEIL** : Cela aidera à ramollir la confiture.)
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, **4 c. à thé de moutarde** et **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



## Griller les pains et fondre le fromage

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Après avoir retourné les **galettes**, griller les **pains** dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## Préparer les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, ajouter dans un bol moyen la **dinde**, la **chapelure**, le **reste** de la **moutarde** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide!)



## Terminer et servir

- Étendre **un peu d'aïoli à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Garnir d'une **galette** et de **mélange printanier**.
- Étendre la **confiture de bleuets** sur les **tranches de pain supérieures**. Refermer les **burgers**.
- Servir les **rondelles de pommes de terre au romarin** en accompagnement. Servir le **reste** de l'**aïoli à la moutarde** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!