

Burgers de bœuf façon bodega

avec fromage à la crème aux herbes et quartiers de pommes de terre

Familiale

30 à 40 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



Pomme de terre
Russet



Pain brioché



Tomate Roma



Fromage à la crème



Oignon vert



Purée d'ail



Crème sure



Chapelure italienne



Mélange d'épices à
l'ail et à l'aneth



Mélange printanier

BONJOUR OIGNON VERT

Ce type d'allium est aussi communément appelé ciboule!

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, pinceau à pâtisserie en silicone, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Pain brioché	2	4
Tomate Roma	80 g	160 g
Fromage à la crème	86 g	172 g
Oignon vert	1	2
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth	1 c. à thé	2 c. à thé
Mélange printanier	28 g	56 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



1 Préparer et rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'huile. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**. Remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes au besoin.) Poêler de 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Transférer les **galettes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.

Ajouter **1/2 c. à soupe** d'huile (doubler la qté pour 4 pers.) à la poêle, puis les **galettes de dinde**. Cuire les **galettes** en suivant les mêmes directives que celles pour les **galettes de bœuf**.



2 Préparer et faire le fromage à la crème aux herbes

- Entre-temps, couper l'**oignon vert** en deux sur la longueur, puis l'émincer.
- Couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po). **Saler** et **poivrer**.
- Dans un petit bol, ajouter le **fromage à la crème**, la **crème sure**, le **reste** du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth** et les **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



5 Faire le beurre à l'ail et griller les pains

- Fondre **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) dans un petit bol allant au micro-ondes ou dans une petite poêle chauffée à feu doux.
- Ajouter le **reste** de la **purée d'ail** au **beurre fondu**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Badigeonner les côtés coupés de **beurre à l'ail**.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



3 Former les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, la **moitié** de la **purée d'ail** et **1/4 c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** 2 **galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).

Si vous avez choisi la **dinde**, préparer les **galettes** en suivant les mêmes directives que celles pour les **galettes de bœuf**.



6 Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **fromage à la crème aux herbes** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, des **galettes** et de **tomates**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** du **fromage à la crème aux herbes** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!