



# Burgers façon suédoise

## avec rondelles de pommes de terre et mayo à l'aneth

25 minutes

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://hellofresh.ca)

Changer



Dinde hachée  
250 g | 500 g

Changer



Haché de protéines à base de plantes  
250 g | 500 g



Bœuf haché  
250 g | 500 g



Pain artisan  
2 | 4



Pomme de terre à chair jaune  
350 g | 700 g



Champignons  
113 g | 227 g



Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth  
1 c. à thé | 2 c. à thé



Crème  
56 ml | 113 ml



Chapelure italienne  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Concentré de bouillon de bœuf  
1 | 2



Sauce Worcestershire  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Bébés épinards  
28 g | 56 g



Mayonnaise  
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



**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 et rôtir les rondelles de pommes de terre

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

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (REMARQUE : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 23 à 25 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.)

2



## Former les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

🔄 [Changer](#) | [Haché de protéines](#)

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **sauce Worcestershire**, la **chapelure** et 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'un **diamètre de 12 cm** (5 po).

3



## Poêler 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 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.
- Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

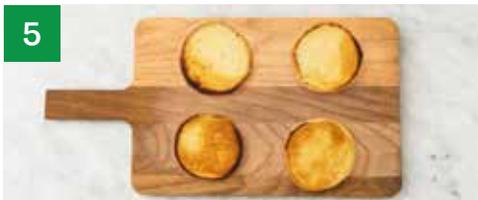
4



## Préparer et cuire les champignons en sauce

- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) de **beurre**, puis les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Réduire à feu doux, puis ajouter la **crème**, le **concentré de bouillon** et 1/4 tasse (1/8 tasse) d'**eau**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.

5



## Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer directement dans le haut du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



## Terminer et servir

- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**.
- Étendre **un peu de mayo à l'aneth** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**épinards**, d'**une galette** et de **champignons en sauce**.
- Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Servir le **reste de la mayo à l'aneth** comme trempette.

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

## 2 | Former les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde**, préparer les **galettes** en suivant les mêmes instructions que celles pour les **galettes de bœuf**, puis ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** à la poêle avant la cuisson\*\*.

## 2 | Former les galettes

🔄 [Changer](#) | [Haché de protéines](#)

Si vous avez choisi le **haché de protéines à base de plantes**, le préparer, le cuire et le servir en suivant les mêmes instructions que celles pour 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.