



Burgers de dinde aux bleuets

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

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

Changer



Bœuf haché
250 g | 500 g

Changer



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



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
2 | 4



Romarin séché
½ c. à thé |
1 c. à thé



Sel d'ail
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



Rôtir les rondelles de pommes de terre au romarin

- 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**, 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.)
- **Salier** 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 **potatoes** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir dans le bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Préparer la confiture et faire l'aioli à la moutarde

- Entre-temps, mettre les **sachets de confiture de bleuets scellés** dans une **tasse d'eau chaude**. Réserver. (CONSEIL : Cela aidera à ramollir la confiture.)
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, **4 c. à thé** (8 c. à thé) de **moutarde** et **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sel d'ail**.
- **Poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

3



Préparer les galettes

- [Changer](#) | **Bœuf haché**
- [Changer](#) | **Haché de protéines**
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Entre-temps, 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** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (5 po). (REMARQUE : Il est normal que le mélange semble humide!)

4



Cuire les galettes

- Ajouter à la poêle chaude **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**.
- Poêler de 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

5



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 non recouverte. Parsemer les **tranches de pain supérieures** 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!)

6



Terminer et servir

- Étendre **un peu d'aioli 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'aioli à la moutarde** comme trempette.

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

3 | Préparer les galettes

[Changer](#) | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le préparer et le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour la **dinde****.

3 | Préparer les galettes

[Changer](#) | **Haché de protéines**

Si vous avez choisi le **haché de protéines**, le préparer et le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour la **dinde****.

** 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.