

Burgers de poulet à l'aneth et au feta

avec pommes de terre aux épices

Familiale

Rapido

25 à 35 minutes



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



Poulet haché



Chapelure italienne



Bouillon de poulet en poudre



Pain artisan



Cornichon à l'aneth, en tranches



Assaisonnement BBQ



Pomme de terre à chair jaune



Sauce au yogourt



Feta, émietté



Tomate Roma



Mélange printanier

BONJOUR CORNICHON À L'ANETH
Ce classique croustillant déborde de saveurs!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.

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

Matériel requis

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

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|----------------------------------|--------------|--------------|
| Poulet haché | 250 g | 500 g |
| Chapelure italienne | ¼ tasse | ½ tasse |
| Bouillon de poulet en poudre | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Pain artisan | 2 | 4 |
| Cornichon à l'aneth, en tranches | 90 ml | 180 ml |
| Assaisonnement BBQ | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Pomme de terre à chair jaune | 350 g | 700 g |
| Sauce au yogourt | 90 ml | 180 ml |
| Feta, émietté | ¼ tasse | ½ tasse |
| Tomate Roma | 95 g | 190 g |
| Mélange printanier | 28 g | 56 g |
| Beurre non salé* | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Huile* | | |
| Sel et poivre* | | |

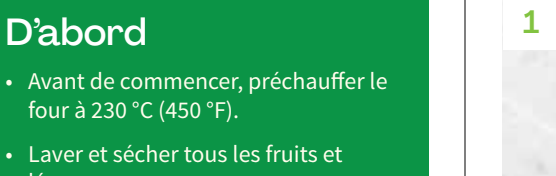
* Essentiels à avoir à la maison

** 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers. Couper les plus grosses en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et saupoudrer de l'**assaisonnement BBQ**, **Poivrer** et assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis étendre le **beurre ramolli** sur les côtés coupés.
- Disposer les **pains** directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut.
- Griller de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Trancher quelques **cornichons** en rondelles fines. (**REMARQUE** : Cette étape est facultative.)
- Dans un petit bol, ajouter le **feta** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **sauce au yogourt**, **Poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Étendre la **sauce à l'aneth et au feta** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir **chaque tranche de pain inférieure** de **cornichons tranchés**, d'**une galette**, de **tomates** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **potatoes** et le **reste des cornichons** dans les assiettes.
- Servir le **reste de la sauce au yogourt** comme trempette.



Cuire les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **poulet**, le **bouillon en poudre**, la **chapelure** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**, **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 10 cm** (4 po). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide.)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajoutez **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.



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

Le souper, c'est réglé!