



# Burgers de poulet grillés aux épices jerk

avec quartiers de patates douces et trempette mayo-chili

Barbecue

Épicée

30 minutes



Poulet haché



Pain artisan



Patate douce



Chou rouge, émincé



Mélange printanier



Sauce jerk



Sauce au chili doux



Mayonnaise



Chapelure italienne

BONJOUR SAUCE JERK

Une sauce piquante et savoureuse faite de jalapenos, d'ail et d'épices des Caraïbes!

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

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, grand bol, papier parchemin, petit bol

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet haché	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Patate douce	340 g	680 g
Chou rouge, émincé	56 g	113 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Sauce jerk	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce au chili doux 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 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.



### 1 Préparer et rôtir les quartiers de patates douces

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



### 4 Griller les pains

- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, ajouter les **pains** sur l'autre moitié de la grille du barbecue, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient grillés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



### 2 Préparer la salade de chou et la trempette

- Dans un bol moyen, ajouter le **chou**, la **moitié** de la **mayonnaise** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Dans un petit bol, ajouter le **reste** de la **mayonnaise** et la **moitié** de la **sauce au chili doux**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



### 5 Terminer et servir

- Garnir les **tranches de pain inférieures** du **mélange printanier**, des **galettes** et de la **salade de chou**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les quartiers de **patates douces** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **sauce** comme trempette.



### 3 Former et cuire les galettes

- Dans un grand bol, ajouter le **poulet haché**, la **chapelure** et la **sauce jerk**. **Saler**, 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.)
- Disposer les **galettes** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 5 à 6 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.
- Étendre le **reste** de la **sauce au chili doux** sur les **galettes** cuites.

Le souper, c'est réglé!