

Burgers de bœuf à l'italienne

avec oignons caramélisés et quartiers de pommes de terre au parmesan



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

Familiale

35 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



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pomme de terre
Russet



Oignon jaune



Parmesan, râpé
grossièrement



Pain artisan



Mayonnaise



Bébés épinards



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne



Sel d'ail

BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS

Un condiment sucré-salé, parfait pour garnir les burgers!

D'abord

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

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

Guide pour le vinaigre balsamique à l'étape 2 :

- Doux : **1 c. à thé** (2 c. à thé)
- Moyen : **2 c. à thé** (4 c. à thé)
- Relevé : **1 c. à soupe** (2 c. à soupe)

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Pain artisan	2	4
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Bébés épinards	28 g	56 g
Vinaigre balsamique	2 c. à thé	4 c. à thé
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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.



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

1



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ 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 la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.
- Parsemer de la **moitié** du **parmesan** et continuer à rôtir de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

4



Préparer la mayo au parmesan

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise** et le **reste** du **parmesan**.
- **Poivrer**, puis bien mélanger.

2



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Réduire à feu moyen, puis ajouter **1 c. à thé** de **sucre** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) d'**eau**, puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu. Ajouter **2 c. à thé** de **vinaigre**. (**REMARQUE**: Consulter le guide pour la quantité de vinaigre balsamique.) Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés.
- Transférer dans une assiette. Essuyer la poêle avec précaution.

5



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Les 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!)

3



Former et cuire les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure** et le **reste** du **sel d'ail**. (**CONSEIL**: Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!) Poivrer, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po).
- Chauffer la même poêle 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.

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

6



Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **mayo au parmesan** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir chacune d'**épinards**, d'**une galette** et d'**oignons caramélisés**.
- Refermer les **burgers**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre au parmesan** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo au parmesan** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!