



Burgers déjeuner au chorizo et aux œufs

avec mayo épiciée et quartiers de pommes de terre

Souper-déjeuner

Épicée

35 minutes



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g



Œuf
2 | 4



Pain artisan
2 | 4



Pomme de terre à chair jaune
400 g | 800 g



Mélange printanier
28 g | 56 g



Ciboulette
7 g | 14 g



Cornichon à l'aneth, en tranches
90 ml | 180 ml



Cheddar blanc, râpé
½ tasse | 1 tasse



Mayo épiciée
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Mayonnaise
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Moutarde à l'ancienne
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mélange paprika fumé et ail
1 c. à soupe | 2 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



Rôtir les quartiers de pommes de terre

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

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (1/2 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 assaisonner de la **moitié** du **mélange paprika fumé et ail**.
- **Salier** et **poivrer**. Remuer pour enrober.
- Griller au **centre** du four de 25 à 27 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.

2



Préparer

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié épiciée**, la **moitié** de la **moutarde**, la **moitié** de la **ciboulette** et **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sucre**. **Salier** et **poivrer**. Bien mélanger.
- Égoutter les **cornichons**.

3



Commencer les galettes

- Dans un grand bol, ajouter le **chorizo**, le **reste** de la **ciboulette**, le **reste** du **mélange paprika fumé et ail** et le **reste** de la **moutarde**. **Salier** et **poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 boulettes** (4 boulettes) d'un diamètre de 10 cm (5 po). Enfoncer légèrement le pouce dans **chaque galette**, jusqu'à la moitié de l'épaisseur. (**REMARQUE** : Ne pas percer les galettes!)
- Lorsque les **potatoes** seront à mi-cuisson, chauffer une poêle antiadhésive moyenne (grande poêle antiadhésive) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Réduire à feu moyen.
- Poêler de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.

4



Terminer les galettes et griller les pains

- Lorsque les **galettes** seront cuites, retirer la poêle du feu.
- Parsemer les **galettes de fromage**. Couvrir et laisser reposer de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** soit bien chaud et légèrement fondu.
- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **galettes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud. Essuyer la poêle avec précaution.

5



Cuire les œufs

- Pendant que les **pains** grillent, chauffer la même poêle à feu moyen-doux.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. (**REMARQUE** : Il est aussi possible de poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile plutôt que du beurre.)
- Craquer et ajouter **2 œufs** (4 œufs). **Salier** et **poivrer**.
- Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** se figent**. (**REMARQUE** : Les jaunes d'œufs seront encore liquides.)

6



Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **sauce** sur les **tranches de pain supérieures et inférieures**.
- Garnir **chaque tranche de pain inférieure** de **cornichons**, d'**une galette**, d'**un œuf** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de potatoes** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce** comme trempette.

** Cuire les œufs et le chorizo jusqu'à ce que leur 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.