

Burgers dinde-laitue-tomate à la César

avec patates douces rôties

30 minutes



Dinde hachée



Poivre au citron



Vinaigrette César



Tomate Roma



Mélange printanier



Pain brioché



Chapelure panko



Patate douce

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Poivre au citron	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigrette César	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Tomate Roma	80 g	160 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Pain brioché	2	4
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Patate douce	340 g	680 g
Huile*		
Sel*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les patates douces

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et saupoudrer de la **moitié** du **poivre au citron**. **Saler**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.



Préparer la tomate

- Entre-temps, couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).



Préparer les galettes

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen la **dinde**, la **chapelure**, le **reste** du **poivre au citron** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**.
- Former à partir du **mélange de dinde** **2 galettes** (4 galettes) d'un **diamètre de 12 cm** (5 po). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide! À l'étape 3, il sera possible de reformer les galettes avec précaution lors de la cuisson.)



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ 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 dorées et entièrement cuites**.



Terminer et servir

- Étendre la **moitié** de la **vinaigrette César** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes**, de **mélange printanier** et de **tomates**. Reformer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **vinaigrette César** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!