

Burgers façon suédoise

avec rondelles de pommes de terre et mayo à l'aneth

Rapido

25 minutes



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



Bœuf haché



Pain brioché



Pomme de terre à chair jaune



Champignons



Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth



Crème



Chapelure italienne



Concentré de bouillon de bœuf



Sauce Worcestershire



Bébés épinards



Mayonnaise

BONJOUR SAUCE WORCESTERSHIRE

Une sauce au goût savoureux et unique originaire du comté du Worcestershire!

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g
Champignons	113 g	227 g
Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth	1 c. à thé	2 c. à thé
Crème	56 ml	113 ml
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	28 g	56 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Beurre non salé*	½ c. à soupe	1 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 soja, 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 Préparer et rôtir les rondelles de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 23 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Préparer et cuire les champignons

- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **beurre**, puis les **champignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les aliments ramollissent.
- Réduire à feu moyen, puis ajouter la **crème**, le **concentré de bouillon** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



2 Former les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **sauce Worcestershire**, 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 12 cm (5 po)**.



5 Griller les pains

- Entre-temps, 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 qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



3 Poêler les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive 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 dorées et entièrement cuites**.
- Transférer les **galettes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Essuyer la poêle avec précaution.



6 Terminer et servir

- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**.
- Étendre **un peu de mayo à l'aneth** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Garnir d'**épinards**, de **galettes** et de **mélange de champignons**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Servir le **reste de la mayo à l'aneth** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!