

Burgers farcis au fromage

avec quartiers de pommes de terre rôties à l'ail et aux épices cajun

Familiale

30 Minutes



Bœuf haché



Petit pain brioché



Cheddar, râpé



Fromage à la crème



Mélange printanier



Moutarde de Dijon



Tomates Roma



Sel d'ail



Pommes de terre Russet



Mayonnaise



Assaisonnement cajun



Chapelure panko

BONJOUR BURGERS FARCIS

Une surprise crémeuse et fromagée vous attend à l'intérieur de ces burgers!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petits pains briochés	2	4
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates Roma	80 g	160 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Assaisonnement cajun	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Faire cuire les quartiers de pommes de terre

Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de **sel d'ail** et de la **moitié** de l'**assaisonnement cajun**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 24 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson et faire rôtir sur les grilles du haut et du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin.)



2 Préparer

Pendant que les **quartiers de pommes de terre** cuisent, couper les **tomates** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Dans un petit bol, mélanger le **fromage à la crème** et le **cheddar**.



5 Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux, les disposer sur une autre plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



3 Farcir les galettes

Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure panko**, l'**assaisonnement cajun restant**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former **4 galettes de 10 cm** (4 po) (8 galettes pour 4 personnes) à partir du **mélange de bœuf**. Répartir la **garniture au fromage** sur **2 galettes** (4 galettes pour 4 personnes). Recouvrir des **galettes restantes**, comme un sandwich. Avec les mains, pincer le tour des **galettes** pour bien sceller la **garniture au fromage**.



6 Terminer et servir

Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde de Dijon**. Étendre la **dijonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir de **mélange printanier**, de **galettes**, de **tomates** et couronner des **tranches de pain supérieures**. Servir avec les **quartiers de pommes de terre** en accompagnement.

Le repas est prêt!