

Burgers « French Dip »

avec cheddar blanc et oignons caramélisés

35 minutes



Bœuf haché



Pain brioché



Cheddar blanc, râpé



Concentré de bouillon de bœuf



Oignon jaune



Vinaigre de vin rouge



Bébés épinards



Chapelure italienne



Moutarde à l'ancienne



Mayonnaise



Tomate Roma

BONJOUR SAUCE AU JUS

Une sauce au bœuf légère, idéale pour tremper votre burger!

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, grand bol, papier parchemin, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Oignon jaune	113 g	226 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	113 g	227 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomate Roma	160 g	320 g
Sucre*	1 ¼ c. à thé	2 ½ c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Préparer

- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**. Réserver.
- Dans un grand bol, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sel** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **poivre**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po).



Préparer la sauce au jus

- Entre-temps, chauffer une petite casserole à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**oignons caramélisés**, ½ tasse (1 tasse) d'**eau** et le **concentré de bouillon**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce au jus** réduise légèrement.



Mariner les tomates et caraméliser les oignons

- Dans un bol moyen, fouetter le **vinaigre**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**huile** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre**. Ajouter les **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter ½ c. à soupe (1 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 légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Réserver dans une assiette. Essuyer la poêle avec précaution.



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, côté coupé vers le haut.
- Parsemer de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Cuire les galettes

- 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 et couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

- Dans le bol contenant les **tomates**, ajouter les **épinards**. Bien mélanger.
- Étendre la **sauce moutarde-mayo** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et du **reste** des **oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes.
- Servir la **sauce au jus** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!