

Burgers grillés au pain de viande

avec patates douces et mayo aux oignons verts

Barbecue

35 minutes



Mélange de bœuf et de porc hachés



Patate douce



Pain brioché



Mélange printanier



Oignon vert



Sauce Worcestershire



Ketchup



Cassonade



Chapelure italienne



Mayonnaise



Échalotes frites



Sel d'ail

BONJOUR OIGNON VERT

Ce type d'allium est aussi communément appelé ciboule!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, 2 petits bols

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Patate douce	340 g	680 g
Pain brioché	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Oignon vert	2	4
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cassonade	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Échalotes frites	28 g	56 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Lait*	2 c. à soupe	4 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Préparer

1. Émincer les **oignons verts**.
2. Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
3. Couper les **patates douces** sur la longueur en tranches de 1,25 cm (½ po).
4. Dans un bol moyen, ajouter les **patates douces**, la **moitié** du **sel d'ail** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
5. Dans un autre petit bol, mélanger le **ketchup** et la **cassonade**. (**REMARQUE** : C'est votre glaçage.)



Griller les galettes de pain de viande

6. Entre-temps, disposer les **galettes** sur l'autre moitié de la grille du barbecue.
7. Refermer le couvercle et griller de 4 à 5 min par côté, en retournant une fois avec précaution, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
8. Étendre le **glaçage** (celui de l'étape 1) sur le dessus des **galettes**. Refermer le couvercle et griller de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **glaçage** soit bien chaud.



Former les galettes

9. Dans un grand bol, ajouter la **chapelure**, la **sauce Worcestershire**, le **reste** des **oignons verts**, le **reste** du **sel d'ail** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **lait**. **Poivrer**, puis remuer jusqu'à ce que le **lait** ait été absorbé.
10. Ajouter le **mélange de bœuf et de porc** en l'émiettant.
11. Former **2 galettes** (4 galettes) d'un **diamètre** de **12 cm** (5 po).



Griller les pains

12. Couper les **pains** en deux.
13. Lorsque les **patates douces** et les **galettes** seront presque cuites, ajouter les **moitiés de pain** sur la grille du barbecue, côté coupé vers le bas. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger le barbecue! Au besoin, griller les pains après les patates douces et les galettes.)
14. Refermer le couvercle et cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient grillés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Griller les patates douces

15. Disposer les **patates douces** sur une moitié de la grille du barbecue, puis réduire à feu moyen. Refermer le couvercle et cuire de 14 à 16 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et grillées.



Terminer et servir

16. Étendre un peu de **mayo aux oignons verts** sur les **tranches de pain inférieures**. Étendre le **reste** du **glaçage** sur les **tranches de pain supérieures**, puis garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, de **galettes de pain de viande** et d'**échalotes frites**. Refermer les **burgers**.
17. Répartir les **burgers** et les **patates douces grillées** dans les assiettes.
18. Servir le **reste** de la **mayo aux oignons verts** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!