

Burgers juteux au fromage et oignons frits avec quartiers de patates douces et sauce mayo-BBQ

Familiale

30 minutes



Boeuf haché



Pain brioché



Cheddar, râpé



Sauce BBQ



Mélange printanier



Patate douce



Mayonnaise



Oignon rouge



Chapelure italienne

BONJOUR SAUCE BBQ

Cette sauce est le mariage parfait entre les saveurs sucrée, salée et fumée!

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
Pain brioché	2	4
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Patate douce	340 g	680 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Oignon rouge	56 g	113 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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, 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** 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. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Commencer la cuisson des galettes

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire en 2 étapes, au besoin.) Faire poêler de 2 à 4 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer les **galettes** d'un côté d'une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, puis garnir de **fromage**.



Préparer et faire cuire les oignons

Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli, en remuant à l'occasion. **Salier**, au goût. Réserver les **oignons** dans un petit bol.



Terminer les galettes et faire griller les pains

Entre-temps, couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** de l'autre côté de la plaque à cuisson contenant les **galettes**, côté coupé vers le haut. Faire cuire dans le **haut** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que les **galettes** soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire les galettes

Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure** et **¼ c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Ajouter un œuf pour une galette plus ferme!) **Poivrer**, puis bien mélanger. Former à partir du **mélange** **2 galettes de 10 cm (4 po) de diamètre** (4 galettes pour 4 pers.).



Terminer et servir

Entre-temps, mélanger la **sauce BBQ** et la **mayonnaise** dans un autre petit bol. **Salier** et **poivrer**, au goût. Tartiner la **moitié** de la **sauce maison** sur les **pains**. Garnir les **tranches de pain inférieures d'oignons**, de **galettes** et de **mélange printanier**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers au fromage** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **sauce BBQ maison** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!