

Burgers juteux au fromage et oignons frits

avec quartiers de patates douces et sauce mayo-BBQ

Familiale

25 à 35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez ajouter du bacon,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Boeuf haché



Tranches de bacon



Pain brioché



Cheddar, râpé



Sauce BBQ



Mélange printanier



Patate douce



Mayonnaise



Oignon rouge



Chapelure italienne

BONJOUR SAUCE BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

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

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 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

** Cuire le bœuf et le porc jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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



1 Rôtir les quartiers de patates douces

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Poêler les galettes

- 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; cuire en 2 étapes au besoin.) Poêler de 2 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées.
- Transférer sur une **moitié** d'une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, puis garnir de **fromage**.



2 Préparer et cuire les oignons

- Entre-temps, peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. **Saler**, au goût.
- Réserver les **oignons** dans un petit bol.



5 Griller les galettes et les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les **galettes**. Griller dans le bas du four de 4 à 6 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés, que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



3 Préparer les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm** (4 po) (4 galettes pour 4 pers.).

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir le **bacon** dans le **bas** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**.



6 Terminer et servir

- Entre-temps, mélanger dans un autre petit bol la **sauce BBQ** et la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Étendre la **moitié** de la **sauce mayo-BBQ** sur les **pains**.
- Garnir **chaque tranche de pain inférieure d'oignons**, de **1 galette** et de **mélange printanier**.
- Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers au fromage** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce mayo-BBQ** comme trempette.

Garnir les **burgers** de **bacon** au moment de les assembler.