

Burgers rétro

avec oignons caramélisés et quartiers de pommes de terre

Familiale

25 à 35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

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



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Bœuf haché



Dinde hachée



Pomme de terre
Russet



Moutarde à
l'ancienne



Gousses d'ail



Cheddar, râpé



Mayonnaise



Pain artisan



Oignon jaune



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne



Mélange printanier

BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS

Un condiment sucré-salé, parfait pour garnir les burgers!

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, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	2	4
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pain artisan	2	4
Oignon jaune	1	2
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		

* 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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

Nous rejoindre

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

@HelloFreshCA



Préparer et rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Cuire les galettes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. (**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**.



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 5 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 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu. Ajouter le **vinaigre**. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce qu'il ait été absorbé. Transférer les **oignons** dans un petit bol.
- Essuyer la poêle avec précaution.



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Griller dans le **haut** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **tranches supérieures** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer les galettes

- Entre-temps, peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, l'**ail**, la **moitié** de la **moutarde**, **¼ c. à thé** (½ 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).

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **bœuf****.



Terminer et servir

- Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**.
- Étendre la sauce **moutarde-mayo** sur les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, des **galettes** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers rétro** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!