



Burgers style choriqueso

avec crème épicée et salade César au chou frisé

Spécial 5 étoiles

Épicée

20 min

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer


ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca




 Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g

 Pain artisan
2 | 4

 Petites tomates
113 g | 227 g

 Mélange printanier
113 g | 227 g


 Chou frisé, haché
56 g | 113 g

 Mozzarella, râpée
¼ tasse | 1 ½ tasse


 Parmesan, râpé
¼ tasse | ½ tasse

 Vinaigrette César
4 c. à soupe | 8 c. à soupe

 Crème sure
3 c. à soupe | 6 c. à soupe

 Sauce piquante
2 c. à thé | 4 c. à thé

 Purée d'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe

 Croutons
28 g | 56 g

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.

1



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :**
 - Doux : **1 c. à thé** (2 c. à thé)
 - Moyen : **2 c. à thé** (4 c. à thé)
 - Épicé : **1 c. à soupe** (2 c. à soupe)
 - Très épicé : **2 c. à soupe** (4 c. à soupe)

- Détacher les **tiges** du **chou frisé** et les hacher grossièrement.
- Couper les **tomates** en deux.

4



Griller les pains et préparer la crème épicée

- Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Parsemer du **reste** de la **mozzarella**.
- Griller au **centre** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Pendant que le **fromage** fond, mélanger dans un petit bol la **crème sure** et **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **sauce piquante**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- **Saler et poivrer**, au goût.

2



Préparer des galettes de chorizo

🔄 **Changer** | **Bœuf haché**

- Dans un bol moyen, ajouter le **chorizo**, la **purée d'ail** et $\frac{1}{4}$ **c. à thé** ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** **2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po).

3



Cuire les galettes de chorizo

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter $\frac{1}{2}$ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, garnir de la **moitié** de la **mozzarella**, puis couvrir jusqu'à ce que le **fromage fonde**.

5



Assembler la salade

- Dans un grand bol, ajouter la **vinaigrette César**, les **tomates**, les **croûtons**, le **chou frisé** et les **trois quarts** du **mélange printanier**.
- **Saler et poivrer**. Remuer pour enrober.

6



Terminer et servir

- Étendre la **crème épicée** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir du **reste** du **mélange printanier** et de **galettes de chorizo**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer le **parmesan** sur la **salade**.

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

2 | Préparer des galettes de bœuf

🔄 **Changer** | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **chorizo****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



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