

Burgers style muffaletta

avec salade verte

Grillade

30 minutes



Boeuf haché



Pain artisan



Olives mélangées



Échalote



Assaisonnement italien



Monterey Jack, râpé



Mélange printanier



Tomate Roma



Mini concombre



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne



Mayonnaise

BONJOUR OLIVES MÉLANGÉES

Une combinaison d'olives Kalamata et d'olives vertes débordante de goût!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement le gril du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Olives mélangées	30 g	60 g
Échalote	50 g	100 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Mini concombre	66 g	132 g
Vinaigre balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mayonnaise	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'app.

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



Préparer

- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Égoutter, puis hacher finement les **olives**.
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Faire griller les galettes et les pains

- Disposer les **galettes** d'un côté du gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, en les tournant une fois**.
- Lorsque les **galettes** sont presque cuites, couper les **pains** en deux et les disposer de l'autre côté du gril, côté coupé vers le bas.
- Garnir les **galettes** de **tartinade à muffaletta** et de **fromage**.
- Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient chauds. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire la tartinade à muffaletta

- Dans un petit bol, ajouter les **échalotes**, les **olives**, **1 c. à thé d'assaisonnement italien**, **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.) et la **moitié du vinaigre**.
- **Poivrer**, puis bien mélanger.



Faire la salade

- Mélanger le **reste** du **vinaigre** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.) dans un grand bol.
- Ajouter le **mélange printanier**, les **concombres** et les **tomates**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



Former les burgers

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, le **reste** de l'**assaisonnement italien**, la **chapelure** et **¼ c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



Terminer et servir

- Tartiner le **mayo** sur les **pains grillés**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **galettes fromagées style muffaletta**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!