

Burgers végé à l'haloumi à la cajun

avec quartiers de pommes de terre et mayo à l'ail

Végé

Épicée

30 minutes



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



Haloumi



Pomme de terre à chair jaune



Gousses d'ail



Tomate Roma



Bébés épinards



Mélange d'épices cajun



Mélange d'épices acidulé à l'ail



Mayonnaise



Pain brioché



Cornichon à l'aneth, en tranches

BONJOUR HALOUMI

Ce fromage à griller à la texture ferme et au goût salé fond très lentement!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °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, tamis, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Haloumi	1	2
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g
Gousses d'ail	1	2
Tomate Roma	95 g	190 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Mélange d'épices cajun	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices acidulé à l'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Pain brioché	2	4
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	90 ml
Sucre*	¼ c. à thé	¼ c. à thé
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

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.



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

Nous joindre

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

@HelloFreshCA

1



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et assaisonner du **mélange d'épices acidulé à l'ail**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées.

4



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux. Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

2



Préparer

- Entre-temps, couper l'**haloumi** en tranches de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur.
- À l'aide d'un tamis, rincer l'**haloumi** à l'**eau froide**, puis le sécher avec un essuie-tout.
- Peler, puis hacher finement l'**ail**.
- Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Égoutter, puis hacher grossièrement les **cornichons**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) d'**ail** et **¼ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sucre**. **Poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

5



Poêler l'haloumi

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter l'**haloumi** à la poêle sèche. Cuire de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. (**REMARQUE** : Réduire à feu moyen si les tranches d'haloumi sont trop foncées après les avoir retournées!) (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 pers., cuire l'haloumi en 2 étapes!)

3



Mariner l'haloumi

- Fouetter dans un bol moyen le **mélange d'épices cajun**, le **reste** de l'**ail** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter les **tranches d'haloumi**.
- Remuer délicatement pour enrober de tous les côtés. Réserver.

6



Terminer et servir

- Étendre la **moitié** de la **mayo à l'ail** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**haloumi**, de **cornichons**, d'**épinards** et de **tomates**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **mayo à l'ail** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!