

Burgers végé et confiture de tomates maison avec aïoli acidulé à base de plantes

Végé

35 minutes



Galette à base de plantes



Pain artisan



Pomme de terre Russet



Tomate Roma



Échalote



Gousses d'ail



Moutarde à l'ancienne



Vinaigre de vin rouge



Sel d'ail



Cornichon à l'aneth, en tranches



Mayonnaise à base de plantes

BONJOUR ÉCHALOTE

Cette plante alliagée ressemble à un oignon, mais sa saveur est plus sucrée et légère!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 2 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, spatule, casserole moyenne, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Galette à base de plantes	2	4
Pain artisan	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Échalote	50 g	100 g
Gousses d'ail	2	4
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	90 ml
Mayonnaise à base de plantes	8 c. à soupe	16 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* 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.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



1 Préparer et rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de **¾ c. à thé de sel d'ail**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Poivrer**, puis remuer pour enrober. Disposer les **potatoes de terre** en une seule couche.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Cuire les galettes

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Avec le dos d'une spatule, aplatir les **galettes** à une épaisseur de 1,25 cm (½ po). Cuire de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées**.



2 Préparer et faire l'aïoli acidulé

- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moutarde**, le **reste** du **sel d'ail** et **¼ c. à thé d'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Poivrer**, puis bien mélanger.



5 Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



3 Préparer la confiture de tomates

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **échalotes**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Ajouter les **tomates**, le **vinaigre**, le **reste** de l'**ail** et **1 c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **tomates** se défassent et que la **confiture** épaississe.
- Transférer dans un petit bol.



6 Terminer et servir

- Étendre **un peu d'aïoli** sur les **tranches de pain inférieures**. Étendre **un peu de confiture de tomates** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** des **galettes** et de **cornichons**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de l'**aïoli** et le **reste** de la **confiture de tomates** comme trempettes.
- Servir le **reste** des **cornichons** en accompagnement.