



Caramelized Onion Burgers

with Cheddar Cheese and Secret Sauce

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, large non-stick pan, measuring spoons, 2 small bowls

Ingredients

	2 Person
Ground Beef	250 g
Brioche Bun	2
Egg	1
Italian Breadcrumbs	4 tbsp
Spring Mix	28 g
Onion, sliced	113 g
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Worcestershire Sauce	1 tbsp
Ketchup	2 tbsp
Mayonnaise	2 tbsp
Dill Pickle, sliced	90 ml
Sugar*	1 tsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Caramelize onions

- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add ½ **tbsp oil**, then **onions**. Cook, stirring occasionally, until **onions** soften slightly, 3-4 min.
- Add **1 tsp sugar** and season with **salt**. Cook, stirring occasionally, until dark golden-brown, 4-6 min.
- Remove from heat. Stir in **half the Worcestershire**, then transfer **onions** to a small bowl.
- Carefully rinse and wipe the pan clean.



Toast buns, melt cheese and make secret sauce

- Halve **buns**, then arrange on the other side of the baking sheet with **patties**, cut-side up.
- Toast in the **top** of the oven until **buns** are golden-brown and **cheese** is melted, 3-4 min. (**TIP:** Keep an eye on buns so they don't burn!)
- Meanwhile, drain then finely dice **half the pickles**. Add **ketchup, mayo** and **diced pickles** to another small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.



Form and cook patties

- Add **beef, remaining Worcestershire sauce, egg, breadcrumbs** and ½ **tsp salt** to a medium bowl. Season with **pepper**, then mix to combine.
- Form **mixture** into **two 5-inch-wide patties**.
- Reheat the same pan over medium. When hot, add ½ **tbsp oil**, then **patties**. Pan-fry until cooked through, 4-5 min per side. (** **NOTE:** You may need to reshape patties in the pan.)
- Remove the pan from heat, then transfer **patties** to one side of an unlined baking sheet.
- Sprinkle **cheese** evenly over **patties**. Set aside.



Finish and serve

- Spread **secret sauce** over **top buns**.
- Divide **caramelized onions** between **bottom buns**, then stack with **patties, remaining pickles** and **spring mix**. Close with **top buns**.
- Divide **caramelized onion burgers** between plates.



Burgers aux oignons caramélisés

avec cheddar et sauce secrète

25 minutes

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, 2 petits bols

Ingrédients

	2 personnes
Bœuf haché	250 g
Pain brioché	2
Œuf	1
Chapelure italienne	4 c. à soupe
Mélange printanier	28 g
Oignon, en tranches	113 g
Cheddar, râpé	½ tasse
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml
Sucre*	1 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



Caraméliser les oignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter ½ c. à soupe d'huile, puis les oignons. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les oignons ramollissent légèrement.
- Ajouter 1 c. à thé de sucre, puis saler. Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les oignons soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu. Incorporer la moitié de la sauce Worcestershire, puis transférer les oignons dans un petit bol.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.



Griller les pains, fondre le fromage et faire la sauce secrète

- Couper les pains en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les galettes.
- Griller dans le haut du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les pains soient dorés et que le fromage fonde. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, égoutter puis hacher finement la moitié des cornichons. Dans un petit bol, ajouter le ketchup, la mayonnaise et les cornichons hachés. Saler et poivrer, puis bien mélanger.



Former et cuire les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le bœuf, le reste de la sauce Worcestershire, l'œuf, la chapelure italienne et ¼ c. à thé de sel. Poivrer, puis mélanger.
- Former à partir du mélange 2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po).
- Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter ½ 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**. (REMARQUE : Il peut être nécessaire de reformer les galettes dans la poêle.)
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les galettes sur une moitié d'une plaque à cuisson non recouverte.
- Parsemer uniformément de fromage. Réserver.



Terminer et servir

- Étendre la sauce secrète sur les tranches de pain supérieures.
- Répartir les oignons caramélisés sur les tranches de pain inférieures, puis garnir des galettes, du reste des cornichons et du mélange printanier. Refermer les burgers.
- Répartir les burgers aux oignons caramélisés dans les assiettes.