

Burgers au Monterey Jack

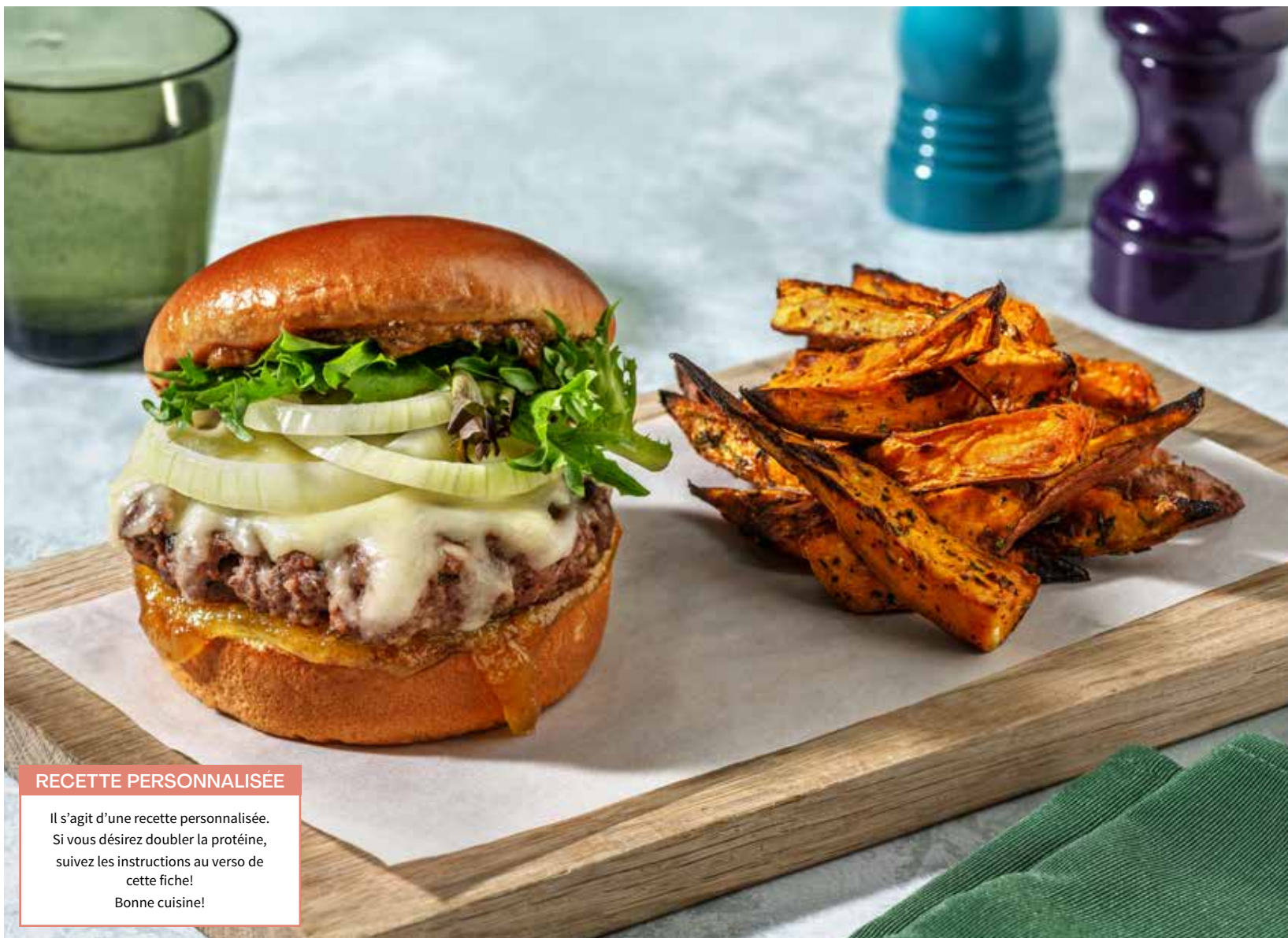
avec patates douces à l'ail et au romarin

Barbecue

35 minutes



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



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez doubler la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Bœuf haché



Double bœuf haché



Pain artisan



Patate douce



Romarin



Oignon jaune



Tartinade de figues



Gousses d'ail



Monterey Jack, râpé



Mélange printanier



Moutarde à l'ancienne



Chapelure panko

BONJOUR TARTINADE DE FIGUES

Sucrée et acidulée, elle est l'ingrédient parfait pour les sauces et les vinaigrettes!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue. Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, grand bol, papier parchemin

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Double bœuf haché	500 g	1000 g
Pain artisan	2	4
Patate douce	340 g	680 g
Romarin	1 branche	2 branches
Oignon jaune	56 g	113 g
Tartinade de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Mélange printanier	28 g	56 g
Moutarde à l'ancienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
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.



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

1



Préparer et rôtir les patates douces

- Détacher les **feuilles de romarin** de la branche, puis en émincer **1 c. à soupe** (2 c. à soupe).
- Peler, puis hacher finement l'**ail**.
- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Dans un bol moyen, ajouter les **patates douces**, l'**ail**, la **moitié** du **romarin** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Transférer les **patates douces** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées.

4



Gratiner les galettes

- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les garnir de **fromage**.
- Ajouter les **moitiés de pain** sur l'autre moitié de la grille du barbecue, côté coupé vers le bas.
- Refermer le couvercle et griller de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient bien chauds.

2



Terminer la préparation

- Entre-temps, peler l'**oignon**, puis trancher la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **pains** en deux.
- Dans un grand bol, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde**, le **reste** du **romarin** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange.)
- **Poivrer**. Former à partir du **mélange de bœuf 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po).

5



Terminer et servir

- Étendre la **tartinade de figues** et le **reste** de la **moutarde** sur les **moitiés de pain**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **galettes**, d'**oignons** et de **mélange printanier**, puis refermer les **burgers**.
- Répartir les **patates douces** et les **burgers** dans les assiettes.

3



Griller les galettes

- Disposer les **galettes** sur une moitié de la grille du barbecue.
- Réduire à feu moyen, puis refermer le couvercle et griller de 3 à 4 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

Si vous avez choisi le **bœuf haché double**, ajouter **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** de plus au **mélange de bœuf**. Former **quatre galettes d'un diamètre de 12 cm** (5 po) (8 galettes pour 4 pers.), puis continuer de suivre la recette comme indiqué.

Le souper, c'est réglé!