



Cheeseburger tex-mex grillé

avec papillote de légumes et mayo à la coriandre

GRIL 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Bœuf haché



Coriandre



Mais en grains



Oignons verts



Poivron



Assaisonnement mexicain



Fromage Monterey Jack, râpé



Mayonnaise



Mélange printanier



Petit pain artisan

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN!

Sucré, fumé, épicé et oh combien délicieux!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.
- Huiler légèrement le gril.
- Pendant la préparation, préchauffer le gril à 500 °F (à feu moyen-élevé).

Sortez

Bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, petit bol

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Coriandre	7 g	14 g
Maïs en grains	113 g	227 g
Oignons verts	2	4
Poivron	160 g	320 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Fromage Monterey Jack, râpé	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	4 c. à table	8 c. à table
Mélange printanier	28 g	56 g
Petit pain artisan	2	4
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Émincer les **oignons verts**. Dans un petit bol, mélanger la **mayo** et la **coriandre**. **Poivrer**, puis réserver. Dans un bol moyen, mélanger le **maïs**, les **poivrons**, la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Couper les **pains** en deux.



4. GRILLER LES LÉGUMES

Placer la papillote sur un côté du gril et cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, de 12 à 14 min.



2. FAIRE LES PAPILOTES

Disposer les **légumes** sur un carré de papier d'aluminium de 45 sur 30 cm, puis replier et sceller en pinçant. Réserver. (**NOTE** : préparer 2 papillotes pour 4 pers.)



5. GRILLER LES BOULETTES

À mi-cuisson des **légumes**, ajouter les **boulettes** de l'autre côté du gril. Cuire en retournant une fois jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 3 à 4 min par côté. ** Lorsque les **boulettes** sont presque cuites, couvrir délicatement de **fromage**. Ajouter les **pains**, côté coupé vers le bas, sur le gril. Renfermer et griller jusqu'à ce que les **pains** soient chauds et que le **fromage** fonde, de 2 à 3 min.



3. FORMER LES BOULETTES

Dans le même bol moyen, combine le **bœuf** et **le reste** d'**assaisonnement mexicain**. **Poivrer**. Former **deux boulettes** d'un diamètre d'environ 12 cm (5 po; 4 boulettes pour 4 pers). Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Ouvrir la papillote. Saupoudrer les **légumes** d'**oignons verts**. Badigeonner les **pains** de **mayo à la coriandre**, puis garnir de **mélange printanier** et d'une **boulette**. Répartir les **burgers** et les **légumes** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!