

Burgers à l'agneau

avec salade printanière aux tomates

35 minutes



Agneau haché



Petit pain artisan



Mozzarella, râpée



Assaisonnement italien



Sauce marinara



Tomates raisins



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne



Ail



Mélange printanier

En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.
À vos casseroles!

BONJOUR BURGERS

Ces galettes à l'agneau regorgent de riches saveurs italiennes!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin avant de commencer. Cela accélérera votre préparation!

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, grand bol, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Petit pain artisan	2	4
Mozzarella, râpée	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Tomates raisins	113 g	227 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Ail	6 g	12 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer les galettes

Peler, puis émincer l'**ail**. Dans un grand bol, mélanger l'**agneau**, l'**ail**, l'**assaisonnement italien**, la **chapelure italienne**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Former à partir du **mélange** de viande **2 galettes de 10 cm (4 po) de diamètre** (4 galettes pour 4 personnes). Enfoncer légèrement le pouce dans **chaque galette**. (**REMARQUE** : Ne pas percer les galettes!)



Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, trancher les pains en deux, puis les placer sur une autre plaque à cuisson, le côté coupé vers le haut. Faire griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **pains** soient dorés, de 5 à 6 minutes. (**REMARQUE** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire poêler les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 2 à 3 minutes par côté. Retirer la poêle du feu. Transférer les **galettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 personnes, faire cuire les galettes en 2 étapes.)



Préparer la salade

Pendant que les **pains** grillent, couper les **tomates** en deux. Dans un autre grand bol, fouetter le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**. Bien mélanger.



Faire cuire les galettes

Napper uniformément **chaque galette** de **sauce marinara**, puis saupoudrer de **fromage**. Faire cuire sur la grille du **bas** du four jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites et que le fromage fonde, de 6 à 8 minutes.**



Terminer et servir

Déposer les **galettes** sur les **pains grillés**. Répartir les **burgers d'agneau** et la **salade** dans les assiettes.

Le repas est prêt!