



# Burgers aux boulettes d'agneau

avec salade printanière à la tomate

**FAMILIALE** 35 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!



Agneau haché



Petit pain artisan



Fromage mozzarella, râpé



Assaisonnement italien



Échalote



Mélange printanier



Sauce marinara



Tomates raisins



Vinaigre balsamique

**BONJOUR SAVEURS ITALIENNES!**

*Ces burgers à l'agneau débordent de riches saveurs italiennes!*

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.
- Pour aller encore plus vite, recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin avant de commencer.

### Sortir

Grande poêle antiadhésive, papier parchemin, 2 plaques à cuisson, 2 grands bols, râpe, petit bol, fouet, cuillères à mesurer

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Agneau haché	250 g	500 g
Petit pain artisan	2	4
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Échalote	50 g	100 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Tomates raisins	113 g	227 g
Vinaigre balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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. PRÉPARER LES BOULETTES

Peler, puis râper l'**échalote**. Dans un grand bol, mélanger l'**agneau**, l'**échalote**, l'**assaisonnement italien**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre** (doubler le sel et le poivre pour 4 pers). Former **2 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). Appuyer légèrement le pouce dans **chaque boulette**. (**NOTE** : éviter de percer les boulettes!)



### 4. GRILLER LES PAINS

Pendant que les **boulettes** cuisent, couper les **pains** en deux. Disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **pains** soient brun doré, de 5 à 6 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



### 2. POÊLER LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile**, puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 2 à 3 min par côté. Retirer la poêle du feu. Transférer les **boulettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**ASTUCE** : cuire les boulettes en 2 étapes pour 4 pers en utilisant ½ c. à table d'huile chaque fois.)



### 5. 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 table d'huile** (doubler le sucre et l'huile pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**. Bien mélanger.



### 3. CUIRE LES BOULETTES

Recouvrir les **boulettes** de **sauce marinara**, puis saupoudrer de **fromage**. Cuire, sur la grille du **bas** du four, jusqu'à ce que les boulettes soient entièrement cuites et que le fromage soit fondu, de 6 à 8 min.\*\*



### 6. FINIR ET SERVIR

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

## Le souper, c'est réglé!