

Salade style burger au fromage

avec sauce spéciale maison

Faible en glucides

30 minutes



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



Bœuf haché



Crouçons



Chapelure panko



Bébés épinards



Tomate Roma



Cornichon à l'aneth, en tranches



Cheddar, râpé



Mayonnaise



Ketchup



Sel d'ail



Vinaigre de vin blanc



Moutarde de Dijon

BONJOUR CORNICHON À L'ANETH

Ce classique croustillant déborde de saveurs!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Croûtons	28 g	56 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Bébés épinards	113 g	227 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	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.



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

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

@HelloFreshCA

1



Préparer les galettes

- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, la **moutarde**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail** et **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **poivre**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange de bœuf** 2 galettes (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (5 po).

4



Préparer la sauce spéciale

- Dans le petit bol contenant la **saumure réservée**, ajouter la **mayonnaise**, le **ketchup**, les **cornichons** hachés finement et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**. **Poivrer**.

2



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 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. Lorsque les **galettes** seront entièrement cuites, les garnir de **fromage**.
- Cuire à couvert pendant 1 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Retirer du feu.

5



Assaisonner les épinards

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **épinards**, puis bien mélanger.

3



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Égoutter les **cornichons** au-dessus d'un petit bol. (**REMARQUE** : La saumure à cornichons servira à faire la sauce à l'étape 4.) Hacher finement **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **cornichons**. Couper le **reste** des **cornichons** en deux.

6



Terminer et servir

- Répartir les **épinards** assaisonnés dans les assiettes. Garnir de **tomates**, de **galettes** et de **cornichons coupés en deux**.
- Parsemer de **croûtons** et arroser d'un **filet** de **sauce spéciale**.

Le souper, c'est réglé!