



Salade style burger au fromage

avec sauce spéciale maison

Repas futé

30 minutes

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



 Changer	 Changer
	
Dinde hachée	Beyond Meat®
250 g 500 g	2 4

	
Beuf haché	Croûtons
250 g 500 g	28 g 56 g
	
Chapelure panko	Mélange printanier
¼ tasse ½ tasse	113 g 227 g
	
Tomate	Cornichon à l'aneth, en tranches
1 2	90 ml 180 ml
	
Cheddar, râpé	Mayonnaise
¼ tasse ½ tasse	2 c. à soupe 4 c. à soupe
	
Ketchup	Sel d'ail
2 c. à soupe 4 c. à soupe	½ c. à thé 1 c. à thé
	
Vinaigre de vin blanc	Moutarde de Dijon
1 c. à soupe 2 c. à soupe	1 ½ c. à thé 3 c. à thé

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.

1



Préparer les galettes

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

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, la **moutarde**, $\frac{1}{4}$ c. à thé ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de **sel d'ail** et $\frac{1}{8}$ c. à thé ($\frac{1}{4}$ 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).

2



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter $\frac{1}{2}$ 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.

3



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm ($\frac{1}{4}$ 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.

4



Préparer la sauce spéciale

- Dans le petit bol contenant la **saumure réservée**, ajouter la **mayonnaise**, le **ketchup**, les **cornichons hachés** et $\frac{1}{4}$ c. à thé ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de **sel d'ail**.
- **Poivrer**.

5



Assaisonner le mélange printanier

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et $\frac{1}{2}$ c. à thé (1 c. à thé) de **sucre**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Répartir le **mélange printanier** assaisonné 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**.

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

1 | Préparer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde hachée**, former les **galettes** en suivant les mêmes directives que celles pour le **bœuf**, sans ajouter d'**œuf** au **mélange**. Cuire et servir de la même façon que la recette indique de cuire et de servir les **galettes de bœuf****.

1 | Préparer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire et le servir de la même façon que la recette indique de cuire et de servir les **galettes de bœuf****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



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