

Smash burgers

avec sauce à burger et pommes de terre assaisonnées

Familiale

35 minutes



Boeuf haché



Pain brioché



Moutarde de Dijon



Cornichon à l'aneth,
en tranches



Pomme de terre
rouge



Oignon, en tranches



Mayonnaise



Cheddar, râpé



Ketchup



Mélange paprika
fumé et ail



Tomate Roma

BONJOUR MOUTARDE DE DIJON

Un style de moutarde préparée qui provient, vous l'aurez deviné, de Dijon en France!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, spatule, 2 petits bols, cuillères à mesurer, papier parchemin, grande poêle antiadhésive, bol moyen

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Pomme de terre rouge	300 g	600 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomate Roma	80 g	160 g
Sucre*	1 c. à thé	2 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quatre.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer du **mélange paprika fumé et ail**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.



Cuire les galettes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Avec le dos d'une spatule, presser délicatement **chaque galette**. Cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le dessous soit doré.
- Retourner les **galettes** et poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, jusqu'à ce que l'autre côté soit doré et que les **galettes** soient entièrement cuites**.



Commencer les oignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Réduire à feu moyen. Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.) et **saler**. Cuire de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés.
- Retirer la poêle du feu. Réserver les **oignons** dans un petit bol.
- Essuyer la poêle avec précaution.



Préparer la sauce à burger et griller les pains

- Entre-temps, mélanger dans un autre petit bol le **ketchup**, la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. **Saler et poivrer**, puis mélanger.
- Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**. Griller les **pains** au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer

- Entre-temps, couper les **cornichons** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **moitié** de la **moutarde**, **½ c. à thé** de **sel** et **½ c. à thé** de **poivre**.
- Former à partir du **mélange de bœuf** **4 galettes d'un diamètre de 10 cm** (4 po). Réserver.



Terminer et servir

- Étendre la **moitié** de la **sauce à burger** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette**, d'**oignons**, de **tomates** et de **cornichons**, puis refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce à burger** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!