

Smash burgers

avec sauce à burger et pommes de terre assaisonnées

Familiale

35 minutes



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



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez doubler la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Bœuf haché



Bœuf haché double



Pain brioché



Moutarde de Dijon



Cornichon à l'aneth,
en tranches



Pomme de terre
rouge



Oignon jaune



Mayonnaise



Cheddar, râpé



Ketchup



Mélange paprika
fumé et ail



Tomate Roma



Chapelure italienne

BONJOUR MOUTARDE DE DIJON

Rehaussez vos plats grâce à cette moutarde quelque peu relevée qui vient de la France!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Bœuf haché double	500	1000 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	350 g	700 g
Oignon jaune	113 g	226 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	95 g	190 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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.

1



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** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis assaisonner 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.

4



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 sur 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**.

2



Cuire les oignons

- Entre-temps, peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, 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** (2 c. à thé) de **sucre** et **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **oignons** dans un petit bol. Réserver.
- Essuyer la poêle avec précaution.

5



Préparer la sauce à burger et griller les pains

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol le **ketchup**, la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper les **pains** en deux. Les disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- 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** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)

3



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 **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **poivre**.
- Former à partir du **mélange de bœuf** **4 galettes** (8 galettes) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po).

Si vous avez choisi le **bœuf haché double**, ajoutez **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** de plus au **mélange de bœuf**. Former **4 galettes** (8 galettes) de **12 cm** (5 po) de diamètre.

6



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**. 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!