

# Smash burgers de bœuf grillé

avec oignons grillés et salade de chou crémeuse aux cornichons

Barbecue

30 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



Double bœuf haché



Pain brioché



Oignon jaune



Cheddar, râpé



Cornichon à l'aneth,  
en tranches



Sel d'ail



Chou rouge, émincé



Vinaigrette ranch



Ketchup



Mayonnaise



Carotte, en julienne

BONJOUR CORNICHON À L'ANETH

Ce classique croustillant déborde de saveurs!

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

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

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, spatule, grand bol, papier parchemin, fouet

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Double bœuf haché	500 g	1000 g
Pain brioché	2	4
Oignon jaune	56 g	113 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	90 ml
Sel d'ail	¾ c. à thé	1 ½ c. à thé
Chou rouge, émincé	113 g	226 g
Vinaigrette ranch	4 c. à soupe	6 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Carotte, en julienne	56 g	113 g
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.

1



### Préparer

- Hacher grossièrement la **moitié** des **cornichons**.
- Couper les **pains** en deux.
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier) en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Superposer deux carrés de papier d'aluminium de 30 x 30 cm (12 x 12 po). Disposer les **oignons** sur une moitié du papier d'aluminium. Arroser de **½ c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 pers., en utilisant ½ c. à soupe d'huile et 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Replier le papier d'aluminium par-dessus les **oignons** et pincer le tout pour sceller.

4



### Griller les oignons et les galettes

- Déposer la papillote contenant les **oignons** sur une moitié de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 10 à 13 min, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres.
- Entre-temps, disposer les **galettes** sur l'autre moitié de la grille du barbecue.
- Réduire à feu moyen, refermer le couvercle, puis griller les **galettes** de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur le dessous.
- Retourner les **galettes**, puis parsemer de **fromage**. Refermer le couvercle et griller de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.

2



### Préparer la salade de chou aux cornichons

- Dans un grand bol, ajouter la **sauce ranch** et la **mayonnaise**. Assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **chou**, les **carottes** et les **cornichons hachés**. Bien mélanger.
- Réserver au frigo.

5



### Griller les pains

- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, disposer les **pains**, côté coupé vers le bas, dans le haut du barbecue.
- Refermer le couvercle et cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient grillés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



### Former les galettes

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel d'ail** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 boules** (4 boules) de **taille égale**.
- Déposer sur la plaque à cuisson préparée.
- À l'aide d'une spatule, aplatir les **boules** en **galettes** de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur. **Saler**.

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**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 2 œufs au mélange pour 4 pers.) Former **4 galettes de 12 cm (5 po) de diamètre** (8 galettes pour 4 pers.).

6



### Terminer et servir

- Étendre le **ketchup** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir du **reste des cornichons**, puis des **galettes** et des **oignons grillés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et la **salade de chou aux cornichons** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!