

# Smashed Burgers

avec mayo acidulée et salade de pommes de terre à l'allemande

Familiale

35 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!



Bœuf haché



Petit pain artisan



Moutarde de Dijon



Cornichon à l'aneth,  
en tranches



Pommes de terre  
rouges



Oignon, en tranches



Mayonnaise



Persil



Cheddar, râpé



Ketchup

BONJOUR MOUTARDE DE DIJON

L'ingrédient secret pour des smashed burgers savoureux!



## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Plaque à cuisson, tasses et cuillères à mesurer, bol moyen, passoire, spatule, petit bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petit pain artisan	2	4
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Pommes de terre rouges	300 g	600 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Persil	7 g	7 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

### Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes sur nos boîtes-repas.

*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 joindre

Partagez vos photos en mentionnant  
#LaVieHelloFresh  
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### 1 Faire cuire les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers. Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'assez d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel**. (**REMARQUE** : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, baisser à feu moyen. Faire mijoter de 10 à 12 minutes, à découvert, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les pommes de terre, 10-12 min.



### 4 Faire cuire les galettes

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Avec le dos d'une spatule, presser doucement sur **chaque galette**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retourner les **galettes** et faire cuire de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que l'autre côté soit doré et qu'elles soient entièrement cuites.\*\*



### 2 Caraméliser les oignons

Pendant que les **potatoes** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter **½ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.



### 5 Préparer la mayonnaise et la salade de pommes de terre

Pendant que les **galettes** cuisent, mélanger la **moitié** des **cornichons**, le **ketchup** et **1 c. à soupe de mayonnaise** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans un autre petit bol. Réserver. (**REMARQUE** : C'est votre mayonnaise acidulée!) Lorsque les **potatoes** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole hors du feu. Ajouter le **persil**, le **jus de cornichon**, le **reste** des **cornichons**, le **reste** de la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. **Poivrer**, puis mélanger doucement.



### 3 Former les galettes et terminer les oignons

Pendant que les **oignons** cuisent, réserver le **jus de cornichon**, puis couper les **cornichons** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement le **persil**. Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, la **moitié** de la **moutarde**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre** (doubler la quantité du sel et du poivre pour 4 personnes). Former **deux galettes** d'un **diamètre de 10 cm** (4 po; quatre galettes pour 4 personnes). Réserver. Lorsque les **oignons** sont doré foncé, retirer la poêle du feu. Transférer les **oignons** dans un petit bol. Réserver. Essuyer la poêle soigneusement.



### 6 Terminer et servir

Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Saupoudrer les **pains inférieurs** de **fromage**. Faire griller les **pains** au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) Badigeonner les **pains supérieurs** de **mayonnaise acidulée**. Garnir les **pains inférieurs** d'une **galette**, puis d'**oignons**. Refermer les **burgers**. Répartir les **burgers** et la **salade de pommes de terre** dans les assiettes.

**Le repas est prêt!**