

# Burgers de boeuf

avec salade de pommes de terre à l'allemande

Familiale

35 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

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



Boeuf haché



Boeuf haché double



Pain brioché



Moutarde de Dijon



Cornichons à l'aneth, tranchés



Pommes de terre rouges



Oignon jaune



Mayonnaise



Persil



Cheddar, râpé



Chapelure panko



Ketchup

BONJOUR MOUTARDE DE DIJON

Un style de moutarde préparée originaire de, vous l'avez deviné, Dijon, France!

## 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, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, spatule, 2 petits bols, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
 Bœuf haché double	500 g	1000 g
Pain brioché	2	4
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cornichons à l'aneth, tranchés	90 ml	180 ml
Pommes de terre rouges	360 g	720 g
Oignon	113 g	226 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Persil	7 g	7 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Chapelure panko	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 74 °C (166 °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 soja, des sultites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Faire cuire les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). 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** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Faire mijoter de 10 à 12 minutes, à découvert, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



## 4 Faire cuire les galettes

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites\*\*. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes, au besoin!)



## 2 Faire caraméliser les oignons

Pendant que les **potatoes** cuisent, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). 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 **1 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. Retirer la poêle du feu. Réserver les **oignons** dans un petit bol. Essuyer la poêle soigneusement.



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

Pendant que les **galettes** cuisent, réserver le **jus de cornichon**, puis hacher grossièrement les **cornichons**. Hacher grossièrement le **persil**. Mélanger dans un autre petit bol la **moitié des cornichons**, le **ketchup** et **1 c. à soupe de mayonnaise** (doubler la quantité pour 4 personnes). (**REMARQUE** : C'est votre mayo 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 réservé**, le **reste des cornichons**, le **reste de la mayonnaise** et le **reste de la moutarde**. **Poivrer**, puis remuer délicatement pour enrober les **potatoes**.



## 3 Préparer les galettes

Pendant que les **oignons** cuisent, mélanger dans un grand bol le **bœuf**, la **chapelure**, la **moitié de la moutarde**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). (**REMARQUE** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).

 **RECETTE PERSONNALISÉE**

Si vous avez choisi le **bœuf double**, ajouter **¼ c. à thé de sel** supplémentaire (doubler la quantité pour 4 personnes) au **mélange de bœuf**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange! 2 œufs pour 4 personnes.) Former à partir du **mélange 4 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)**.



## 6 Terminer et servir

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**. 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!) Tartiner les **tranches de pain supérieures de mayo acidulée**. Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette** et d'**oignons caramélisés**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et la **salade de pommes de terre** dans les assiettes.

**Le repas est prêt!**