



SMASHED BURGERS À LA MOUTARDE

avec salade de pommes de terre allemande

PRONTO



BONJOUR MOUTARDE

En poêlant les boulettes badigeonnées de moutarde, on y emprisonne toute la saveur!

PRÉP: 10 MIN | TOTAL: 30 MIN | CALORIES: 901



Bœuf haché



Pains à hamburger



Moutarde de Dijon



Cornichons à l'aneth



Mini pommes de terre rouges



Oignon, en tranches



Mayonnaise



Ciboulette



Fromage cheddar, râpé

SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Grande poêle antiadhésive
- Cuillères à mesurer
- Bol moyen
- Casserole moyenne
- Petit bol
- Passoire
- Sucre (1/2 c. à thé | 1 c. à thé)
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Bœuf haché 250 g | 500 g
- Pains à hamburger 1,2,3 2 | 4
- Moutarde de Dijon 6,9 2 c. à table | 4 c. à table
- Cornichons à l'aneth 84 g | 168 g
- Mini pommes de terre rouges 340 g | 680 g
- Oignon, en tranches 113 g | 227 g
- Mayonnaise 3,9 2 c. à table | 4 c. à table
- Ciboulette 10 g | 20 g
- Fromage cheddar, râpé 2 1/4 tasse | 1/2 tasse

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a minimum internal temp. of 71°C/160°F.



BON DÉPART

Préchauffer votre four à la fonction **griller** (pour griller les pains). Écrasez doucement les boulettes avec une spatule pendant la cuisson pour former une croûte parfaite sur la viande!



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Couper les **potatoes** en deux (ou en quart si elles sont grosses). Dans une casserole moyenne, couvrir les pommes de terre et **1 c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers) d'**eau** (de 2,5 à 5 cm [1 à 2 po]). Porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bout, baisser à feu moyen. Cuire jusqu'à ce qu'une fourchette y entre facilement, de 10 à 12 min.



4 FINIR LA SALADE Lorsque les **oignons** sont prêts, retirer la poêle du feu. Réserver les **oignons** dans un petit bol. Nettoyer la poêle avec un linge. Lorsque les **potatoes** sont tendres, égoutter et remettre dans la même casserole. Ajouter la **mayo**, la **ciboulette**, les **cornichons tranchés** et **1 c. à table de moutarde** (doubler pour 4 pers). Mélanger délicatement pour couvrir les **potatoes**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



2 CARAMÉLISER LES OIGNONS

Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement, de 2 à 3 min. Ajouter **1/2 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers) et **saler**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient brun doré foncé, de 7 à 8 min.



5 CUIRE LES BOULETTES

Chauffer la même poêle sèche à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, y ajouter les **boulettes**. À l'aide d'une spatule, pressez doucement sur chaque boulette. (**NOTE:** cela créera une meilleure croûte sur le dessous!) Cuire, jusqu'à ce que le dessous soit doré, de 3 à 4 min. Ajouter **1 1/2 c. à thé de moutarde** sur le dessus des **boulettes**, puis retourner. Continuer à cuire, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 3 à 4 min. (**ASTUCE:** cuire à une temp. interne min. de 71°C/160°F.**)



3 FAÇONNER LES BOULETTES

Entre-temps, couper la moitié des **cornichons** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po), puis le restant en tranches de 0,5 cm (1/4 po). Hacher finement la **ciboulette**. Dans un bol moyen, assaisonner le **bœuf** de **1/4 c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers) et de **1/4 c. à thé de poivre** (doubler pour 4 pers). Façonner **deux** boulettes de 10 cm de large (4 po; **4 boulettes** pour 4 pers).



6 FINIR ET SERVIR

Entre-temps, couper les **pains** en deux et disposer, côté coupé vers le haut, sur plaque à cuisson. Saupoudrer les pains du bas de **fromage**. Griller les **pains** au centre du four, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains du haut** soient brun doré, de 2 à 3 min. Répartir les **oignons caramélisés** dans les **pains**. Garnir d'une **boulette** et les **cornichons tranchés**. Servir avec la **salade**.

DU MORDANT!

Utilisez des cornichons ou de la relish pour ajouter du mordant à vos salades de pommes de terre!