

Smashed burgers de bœuf grillés

avec oignons grillés et salade de chou crémeuse aux cornichons

Grillade

30 minutes



Bœuf haché



Pain brioché



Oignon jaune



Cheddar, râpé



Cornichons à l'aneth,
tranchés



Sel d'ail



Salade de chou



Sauce ranch



Mélange printanier



Ketchup



Mayonnaise

BONJOUR CORNICHONS À L'ANETH
Ce classique croquant est plein de saveur!

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.

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
Pain brioché	2	4
Oignon jaune	56 g	113 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Cornichons à l'aneth, tranchés	90 ml	90 ml
Sel d'ail	¾ c. à thé	1 ½ c. à thé
Salade de chou	170 g	340 g
Sauce ranch	4 c. à soupe	6 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Hacher grossièrement la **moitié** des **cornichons**, en **réservant** leur **liquide**.
- Couper les **pains** en deux.
- Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Superposer deux feuilles d'aluminium de 30 x 30 cm (12 x 12 po). Disposer les **oignons** d'un côté du papier d'aluminium et arroser de **½ c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire 2 papillotes, en utilisant ½ c. à soupe d'huile et 2 feuilles d'aluminium chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Plier le papier d'aluminium par-dessus les **oignons** et pincer les rebords pour sceller la papillote.



Faire griller les oignons et les galettes

- Disposer la **papillote** d'un côté de la grille du barbecue. Fermer le couvercle et faire griller de 10 à 13 min ou jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres.
- Entre-temps, disposer les **galettes** de l'autre côté de la grille.
- Réduire à feu moyen, fermer le couvercle et faire griller d'un côté de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Retourner les **galettes**, puis les parsemer de **fromage**. Fermer le couvercle et faire griller de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu et que les **galettes** soient entièrement cuites**.



Faire la salade de chou aux cornichons

- Dans un grand bol, ajouter la **sauce ranch**, la **mayonnaise** et le **liquide** de **cornichons réservés**. Saupoudrer de **¼ c. à thé** de **sel d'ail** (doubler pour 4 pers.) et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter la **salade de chou** et les **cornichons hachés**. Bien mélanger.
- Réfrigérer.



Faire griller les pains

- Lorsque les **galettes** sont presque prêtes, disposer les **pains** sur la grille du **haut**, côté coupé vers le bas.
- Fermer le couvercle du barbecue et faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'ils soient grillés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas le brûler!)



Former les galettes

- Tapiser une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, **½ c. à thé** de **sel d'ail** et **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler les quant. pour 4 pers.), puis bien mélanger.
- Former à partir du **mélange** **2 boules de taille égale** (4 pour 4 pers.).
- Disposer les **boules** sur la plaque préparée.
- À l'aide d'une spatule, écraser les **boules** en **galettes de 1,25 cm** (½ po) d'épaisseur. **Saler**.



Terminer et servir

- Tartiner les **tranches de pain inférieures** de **ketchup**. Garnir du **reste** de **cornichons**, puis d'une **galette**, d'**oignons grillés** et de **mélange printanier**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers** et la **salade de chou aux cornichons** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!