

Burgers au fromage style steakhouse

avec sauce aux champignons et quartiers de pommes de terre assaisonnés

Épicée 35 minutes



-  Bœuf haché
-  Bison haché maigre
-  Champignons
-  Pommes de terre Russet
-  Épices à bifteck de Montréal
-  Moutarde à l'ancienne
-  Pain artisan
-  Mayonnaise
-  Concentré de bouillon de bœuf
-  Farine tout usage
-  Bébés épinards
-  Cheddar blanc vieilli, râpé

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!

BONJOUR SAUCE

Faites-vous plaisir; versez de la sauce aussi sur vos quartiers de pommes de terre!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Bison haché maigre	250 g	500 g
Champignons	113 g	227 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Épices à bifteck de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petits pains artisan	2	4
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	28 g	56 g
Cheddar blanc vieilli, râpé	½ tasse	1 tasse
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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

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



Préparer et faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié des épices à bifteck de Montréal**. Remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



Préparer la sauce aux champignons

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Réduire à feu moyen, puis saupoudrer de **farine**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient bien enrobés. Ajouter **½ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **concentré de bouillon**. Terminer la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe. **Saler et poivrer**.



Préparer et faire la mayo à la moutarde

Pendant que les **potatoes** rôtissent, hacher grossièrement les **champignons** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**. Réserver. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur un côté d'une plaque à cuisson. (**REMARQUE** : Utiliser toute la plaque à cuisson pour 4 personnes.) Réserver. Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf** et le **reste des épices à bifteck de Montréal**. 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 **bison**, le préparer et le faire cuire de la même façon que la recette demande de préparer et de faire cuire le **bœuf**.



Faire rôtir les pains et les galettes

Pendant que la **sauce aux champignons** cuit, parsemer les **galettes de fromage**. Faire griller les **pains** et les **galettes** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire griller les pains d'abord, puis les galettes.)



Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Retirer la poêle du feu et ajouter les **galettes** de l'autre côté de la plaque à cuisson contenant les **pains**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, disposer les galettes sur une autre plaque à cuisson.) Réserver. Jeter soigneusement le gras contenu dans la poêle.



Terminer et servir

Étendre la **moitié de la mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**épinards**, de **galettes** et d'**un peu de sauce aux champignons**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Verser le **reste de la sauce aux champignons** sur les **quartiers de pommes de terre**. Servir avec le **reste de la mayo à la moutarde** comme trempette.

Le repas est prêt!