

Burgers à la dinde et aux figues

avec fromage à la crème à l'ail et aux oignons

Familiale

Rapido

25 minutes



Dinde hachée



Chapelure italienne



Fromage à la crème



Mayonnaise



Oignons verts



Pain brioché



Mélange printanier



Confiture de figues



Pommes de terre
Russet



Poudre d'ail



Sel de poulet

BONJOUR SEL DE POULET

Ce mélange australien bien-aimé ajoute une saveur umami à tout ce qu'il touche!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer 1 c. à soupe de beurre (doubler la quantité pour 4 personnes) du réfrigérateur et le laisser atteindre une température ambiante.
- Ajouter le paquet de fromage à la crème scellé dans un petit bol d'eau chaude pour le ramollir.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, spatule

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Fromage à la crème	43 g	86 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Oignons verts	1	2
Pain brioché	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Confiture de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sel de poulet	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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.



1 Préparer et faire griller les pommes de terre

Trancher finement les **oignons verts** et séparer les morceaux blancs des morceaux verts. Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'huile. Assaisonner de **sel de poulet** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir sur la grille du **bas** du four de 16 à 18 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux. Étendre **1 c. à soupe** de **beurre ramolli** (doubler la quantité pour 4 personnes) sur les côtés coupés. Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



2 Faire les galettes

Pendant que les **potatoes** rôtissent, ajouter dans un bol moyen les **morceaux blancs des oignons verts**, la **dinde**, la **chapelure**, la **moitié** de la **poudre d'ail** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer** et bien mélanger. Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide! À l'étape 3, il sera possible de reformer les galettes lors de la cuisson.)



5 Faire le fromage à la crème à l'ail et aux oignons

Pendant que les **pains** grillent, ajouter dans un petit bol le **reste** des **oignons verts**, le **fromage à la crème ramolli**, la **mayonnaise** et le **reste** de la **poudre d'ail**. **Saler** et **poivrer**, au goût. Mélanger à l'aide d'une fourchette, en pressant le **mélange** sur les bords du bol pour une consistance plus lisse.



3 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 5 à 6 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. (**REMARQUE** : Après avoir retourné les galettes, les remodeler en pressant sur les bords à l'aide d'une spatule!)



Terminer et servir

Étendre **un peu** de **fromage à la crème à l'ail et aux oignons** sur les **tranches de pain supérieures**. Étendre la **confiture de figues** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **galettes** et de **mélange printanier**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **rondelles de pommes de terre** dans les assiettes. Servir avec le **reste du fromage à la crème à l'ail et aux oignons** comme trempette.

Le repas est prêt!