



Burgers au fromage et au bœuf fumé avec oignons caramélisés

Familiale

20 à 30 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Bœuf haché
250 g | 500 g



Sauce BBQ
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Pain artisan
2 | 4



Oignon rouge
1 | 2



Mélange
printanier
56 g | 113 g



Mélange paprika
fumé et ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Cheddar, râpé
¼ tasse | ½ tasse



Mayonnaise
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Vinaigre
balsamique
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Chapelure
italienne
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mini concombre
1 | 2



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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Caraméliser les oignons

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

- Peler, puis couper l'oignon en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile, puis les oignons. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter 1 c. à thé (2 c. à thé) de sucre et saler. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les oignons soient doré foncé. Ajouter la moitié du mélange paprika fumé et ail et la moitié du vinaigre, puis mélanger.
- Transférer les oignons dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

2



Former et cuire les galettes

- ◉ [Changer](#) | [Dinde hachée](#)
- ◉ [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Dans un bol moyen, ajouter le bœuf, la chapelure, le reste du mélange paprika fumé et ail et 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé) de sel. Poivrer, puis mélanger.
- Former à partir du mélange 2 galettes (4 galettes) d'un diamètre de 10 cm (4 po).
- Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile, puis les galettes. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les galettes soient entièrement cuites**.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les galettes sur une moitié d'une plaque à cuisson non recouverte.
- Parsemer uniformément de fromage. Réserver.

3



Préparer la mayo BBQ

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la mayonnaise et la moitié de la sauce BBQ (toute la qté pour 4 pers).
- Poivrer, puis bien mélanger.

4



Griller les pains et fondre le fromage

- Sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les galettes, disposer les pains, côté coupé vers le haut. (REMARQUE : Pour 4 pers, utiliser une autre plaque à cuisson non recouverte.)
- Griller dans le haut du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les pains soient grillés et que le fromage fonde. (REMARQUE : Pour 4 pers, griller en plusieurs étapes.) (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

5



Assembler la salade

- Entre-temps, trancher finement le concombre.
- Dans un grand bol, ajouter le reste du vinaigre, 1/8 c. à thé (1/4 c. à thé) de sucre et 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile. Saler et poivrer, puis mélanger.
- Ajouter les concombres et le mélange printanier, puis bien mélanger au moment de servir.

6



Terminer et servir

- Bien mélanger la salade.
- Étendre la mayo BBQ sur les tranches de pain inférieures et supérieures.
- Garnir les tranches de pain inférieures d'une galette et d'oignons caramélisés. Refermer les burgers.
- Répartir les burgers et la salade dans les assiettes.

2 | Former et cuire les galettes

◉ [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde hachée**, préparer et cuire les **galettes de dinde** de la même façon que la recette vous indique de préparer et cuire les **galettes de bœuf****.

2 | Cuire les galettes de Beyond Meat®

◉ [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions de former les **galettes**. (REMARQUE : Conserver la chapelure et le reste du mélange paprika fumé et ail pour une prochaine création.) Cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire les **galettes de bœuf****.