



Burgers farcis au bacon et au fromage

avec salade fraîche et sauce ranch

FAMILIALE 40 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!

-  Bœuf haché
-  Bacon, en tranches
-  Petit pain artisan
-  Fromage à la crème
-  Ciboulette
-  Vinaigre de vin blanc
-  Mayonnaise
-  Tomates anciennes
-  Mélange printanier
-  Tomate Roma
-  Cornichon à l'aneth, en tranches
-  Carotte, en julienne

BONJOUR BURGER FARCIS!

Une surprise fromagée se cache à l'intérieur de ce burger!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.
- Huiler légèrement les grilles.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 450 °F à feu moyen-élevé.

Sortir

Grande poêle antiadhésive, grand bol, essuie-tout, cuillère trouée, petit bol, fouet, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Bacon, en tranches	100 g	200 g
Petit pain artisan	2	4
Fromage à la crème	2 c. à table	4 c. à table
Ciboulette	7 g	14 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	2 c. à table
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Tomates anciennes	113 g	227 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

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

Nous joindre

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



1. CUIRE LE BACON

Couper le **bacon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter le **bacon**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 min.** Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère trouée, transférer le **bacon** dans un petit bol recouvert d'essuie-tout et laisser refroidir, de 2 à 3 min.



4. FARCIR LES BOULETTES

Former **4 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 8 boulettes pour 4 pers). Répartir la **garniture au fromage** entre **deux** des **boulettes** (4 boulettes pour 4 pers). Recouvrir des boulettes **restantes**. Avec les mains, pincer le tour des **boulettes** pour bien sceller.



2. PRÉPARATION

Pendant que le **bacon** refroidit, hacher grossièrement les **cornichons**. Couper les **tomates cerises** en deux. Couper la **tomate Roma** en tranches minces. Émincer la **ciboulette**. Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, fouetter la **mayo**, la **ciboulette**, le **vinaigre** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers). Réserver.



5. GRILLER LES BURGERS

Disposer les **boulettes** sur un côté de la grille. Baisser à feu moyen, refermer le couvercle et griller, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites, de 5 à 7 min par côté.** Lorsque les **boulettes** sont presque cuites, ajouter les **pains** sur l'autre côté de la grille, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et griller jusqu'à ce que les **pains** soient chauds, de 1 à 2 min.



3. PRÉPARER LA GARNITURE

Ajouter le **fromage à la crème** au petit bol de **bacon**. Bien mélanger.



6. FINIR ET SERVIR

Ajouter les **tomates cerises**, les **carottes** et le **mélange printanier** au grand bol de **vinaigrette**. Bien mélanger. Garnir les **pains inférieurs** de **cornichons**, d'une **boulette** et de **tranches de tomate Roma**, puis refermer les **burgers**. Servir avec la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!