



# Mini-cheeseburgers BBQ

avec patates douces rôties et trempette BBQ

**FAMILIALE** 30 minutes



Bœuf haché



Mini-pains à burger



Fromage cheddar, râpé



Sauce BBQ



Mélange printanier



Patate douce, en frites



Mayonnaise



Oignon rouge, en tranches



Chapelure

**BONJOUR MINI-BURGERS!**

*Ces burgers sont peut-être petits, mais ils débordent de saveurs!*

# Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

## Sortez

2 plaques à cuisson, grande poêle antiadhésive, papier parchemin, bol moyen, 2 petits bols, cuillères à mesurer

## Ingrédients

	4 pers
Bœuf haché	500 g
Mini-pains à burger	10
Fromage cheddar, râpé	1 tasse
Sauce BBQ	¼ tasse
Mélange printanier	56 g
Patate douce, en frites	680 g
Mayonnaise	¼ tasse
Oignon rouge, en tranches	56 g
Chapelure	¼ tasse
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 rejoindre

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



### 1. CUIRE LES PATATES DOUCES

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **2 c. à table d'huile**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 20 à 22 min.



### 4. CUIRE LES OIGNONS ET PRÉPARER LA SAUCE

Dans la même poêle à feu moyen-élevé, ajouter **1/2 c. à table d'huile**, puis les **oignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min. Réserver dans un petit bol. Pendant que les **oignons** cuisent, mélanger la **mayonnaise** et la **sauce BBQ** dans un autre petit bol. Réserver. Essuyer la poêle.



### 2. FORMER LES BOULETTES

Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf** et la **chapelure**. **Saler** et **poivrer**. Former **10 boulettes** d'un diamètre d'environ 6 cm (2 ½ po).



### 5. GRILLER LES MINI-PAINS

Couper les **pains** en deux. Dans la même poêle à feu moyen, griller **la moitié** des **pains**, côté coupé vers le bas, jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 3 à 4 min. (**NOTE**: attention de ne pas les brûler!) Réserver dans une assiette. Répéter avec **le reste** des **pains**.



### 3. CUIRE LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile**, puis **la moitié** des **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 2 à 3 min par côté. Transférer les **boulettes** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Répéter avec **le reste** des **boulettes**, en ajoutant **½ c. à table d'huile**. Sur la plaque à cuisson, recouvrir les **boulettes** de **fromage**. Cuire sur la grille du **bas** jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites et que le **fromage** soit fondu, de 8 à 10 min. \*\*



### 6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains** de **la moitié** de la **sauce**, puis garnir de **mélange printanier**, d'une **boulette** et d'**oignons**. Répartir les **cheeseburgers** et les **frites** dans les assiettes. Servir avec **le reste** de **sauce** comme trempette.

**Le souper, c'est réglé!**