



Burger BBQ Ranch

avec boulette Beyond Meat® et frites

VÉGÉ 30 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!



- Boulette Beyond Meat®
- Petit pain artisan
- Sauce BBQ
- Échalotes frites
- Mélange printanier
- Crème sure
- Ciboulette
- Pomme de terre à chair jaune
- Mayonnaise
- Vinaigre de vin blanc
- Ail
- Cornichon à l'aneth, en tranches

BONJOUR BEYOND MEAT®!

Vous n'arriverez pas à croire que cette protéine à base de plantes n'est pas de la viande!

COMMENCER ICI

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

Sortir

Papier parchemin, grande poêle antiadhésive, 2 plaques à cuisson, presse-ail, petit bol, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Boulettes Beyond Meat®	2	4
Petit pain artisan	2	4
Sauce BBQ	¼ tasse	½ tasse
Échalotes frites	28 g	56 g
Mélange printanier	56 g	56 g
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Ciboulette	7 g	7 g
Pomme de terre à chair jaune	320 g	640 g
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	2 c. à table
Ail	3 g	6 g
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °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. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Couper les **pommes de terre** en frites de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table d'huile**. (**NOTE** : utiliser deux plaques pour 4 pers en les interchangeant à mi-cuisson.) **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



4. POÊLER LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes Beyond Meat®**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 3 à 4 min par côté.**



2. PRÉPARATION

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, hacher finement la **ciboulette**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



5. GRILLER LES PAINS

Transférer les **boulettes** sur la moitié d'une autre plaque à cuisson. Napper les **boulettes** de **sauce BBQ**. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur l'autre côté de la plaque à cuisson. Griller les **pains** et les **boulettes** au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 4 à 5 min.



3. PRÉPARER LA SAUCE RANCH

Dans un petit bol, mélanger le **mayo**, la **crème sure**, la **ciboulette**, le **vinaigre**, **¼ c. à thé d'ail** et **½ c. à thé de sucre** (doubler l'ail et le sucre pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Napper les **pains supérieurs** de **1 c. à table de sauce ranch**. Garnir les **pains inférieurs** de **cornichons**, d'une **boulette**, de **mélange printanier** et d'**échalotes frites**. Répartir les **burgers** et les **frites** dans les assiettes. Servir avec le **reste de sauce ranch** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!