



# Burger à la plancha

avec cornichons panés à la semoule de maïs et frites

**FAMILIALE** 35 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



Petit pain artisan



Cornichon à l'aneth, en tranches



Semoule de maïs



Mélange printanier



Mayonnaise



Échalote



Ail



Aneth



Pomme de terre Russet

**BONJOUR SEMOULE DE MAÏS!**

*La semoule, fabriquée à partir de maïs séché et moulu, forme une délicieuse panure.*

## COMMENCER ICI

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

### Sortez

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, assiette creuse, râpe, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

### Ingrédients

	2 pers	4 Person
Bœuf haché	250 g	500 g
Petit pain artisan	2	4
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Semoule de maïs	¼ tasse	¼ tasse
Mélange printanier	56 g	56 g
Mayonnaise	4 c. à table	8 c. à table
Échalote	50 g	100 g
Ail	3 g	6 g
Aneth	7 g	7 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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. RÔTIR LES FRITES

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



### 4. CUIRE LES CORNICHONS

Disposer les **cornichons panés** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, puis arroser de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). Cuire sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré et croustillants, de 8 à 12 min.



### 2. PRÉPARATION

Entre-temps, peler, puis émincer l'**ail**. Hacher grossièrement l'**aneth**. Peler et râper l'**échalote**. Sécher les **cornichons** avec un essuie-tout. Dans un petit bol, mélanger la **mayo**, **¼ c. à thé d'ail** (doubler pour 4 pers) et l'**aneth**. **Poivrer**, puis réserver. Dans un grand bol, combiner le **bœuf**, l'**échalote**, le **reste d'ail** et **¼ c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers). Former **2 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). Réserver.



### 5. CUIRE LES BOULETTES

Pendant que les **cornichons** cuisent, ajouter les **boulettes** dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé. Cuire jusqu'à ce que le dessous soit brun doré, de 3 à 4 min. Retourner les **boulettes** et continuer à cuire jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et entièrement cuites, de 3 à 4 min.\*\*



### 3. PANER LES CORNICHONS

Dans une assiette creuse, combiner la **semoule de maïs**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler le sucre et le sel pour 4 pers). Dans un bol moyen, mélanger les **cornichons** et **1 c. à table de mayo à l'aneth** (doubler pour 4 pers). Ajouter les **cornichons couverts de mayo** dans l'assiette de **semoule** et bien couvrir.



### 6. FINIR ET SERVIR

Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur la grille du **milieu**. Rôtir jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 minutes. Garnir les **pains du reste de mayo à l'aneth**, puis garnir de **mélange printanier**, d'une **boulette** et de **cornichons**. Répartir les **burgers** et les **frites** dans les assiettes.

**Le souper, c'est réglé!**