

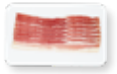
# Burgers au beurre d'arachides

avec bacon croustillant et frites au four

Spéciale pour la fête des pères 35 Minutes



Bœuf haché



Tranches de bacon



Petit pain artisan



Beurre d'arachides



Pommes de terre  
Russet



Mélange printanier



Sel d'ail



Tomates Roma



Ail



Oignon rouge



Chapelure panko

BONJOUR BEURRE D'ARACHIDES

Envie de transformer vos burgers? Ajoutez du beurre d'arachides fondant.

## D'ABORD

- Laver et sécher tous les fruits et légumes. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Graisser légèrement la grille du BBQ.
- Pendant la préparation, préchauffer le BBQ à 230 °C (450 °F) à feu moyen-élevé.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, cuillère trouée, papier parchemin, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 Person	4 Person
Bœuf haché	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Petit pain artisan	2	4
Beurre d'arachides	32 g	64 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mélange printanier	56 g	56 g
Sel d'ail	1 tsp	2 tsp
Tomates Roma	80 g	160 g
ail	3 g	6 g
Oignon rouge	56 g	113 g
Chapelure panko	¼ cup	½ cup
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire le boeuf et le bacon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F) respectivement.

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

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



### Faire cuire les frites

Couper les **potatoes** en frites de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à table** d'huile (doubler la quantité pour 4 personnes). Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail** et de **poivre**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 24 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (REMARQUE : pour 4 personnes, utiliser 2 plaques et rôtir sur la grille du **haut** et du **bas** en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



### Faire griller les galettes

Disposer les **galettes** sur la grille. Baisser à moyen feu, refermer le couvercle et faire griller de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites.\*\*



### Faire les galettes

Pendant que les **frites** cuisent, peler l'**oignon rouge**, le couper en deux, puis couper la **moitié** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (L'oignon entier pour 4 personnes). Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, l'**ail** et le **sel d'ail restant**. **Poivrer**. Former 2 **galettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po). (4 galettes pour 4 personnes.) (ASTUCE : si vous préférez une galette plus ferme, ajoutez un oeuf au mélange.)



### Faire griller les pains

Lorsque les **galettes** sont presque cuites, ajouter les **demi-pains** sur la grille, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 minutes.



### Faire cuire le bacon

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Cuire, en retournant à l'occasion, de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.\*\* Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère trouée, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'un essuie-tout et réserver.



### Terminer et servir

Badigeonner les **pains inférieurs** de **beurre d'arachides**. Garnir d'une **galette**, de **bacon**, de **mélange printanier**, de **tranches d'oignon** et de **tranches de tomate**. Couronner avec les **tranches de pain supérieures**. Servir avec les **frites** en accompagnement.

Le repas est prêt!