

# Burger BBQ Ranch

avec Beyond Meat® et frites

VÉGÉ

30 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!



Beyond Meat®



Petit pain artisan



Sauce BBQ



Mélange printanier



Crème sure



Ciboulette



Pomme de terre  
Russet



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Ail



Cornichon à l'aneth,  
en tranches

BONJOUR BEYOND MEAT®

Ce burger Beyond Meat® est bien plus qu'un burger végétarien traditionnel!

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Beyond Meat®	2	4
Petit pain artisan	2	4
Sauce BBQ	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	28 g	56 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Ciboulette	7 g	77 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes sur 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 en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en frites de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. **Saler et poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four pendant 25 à 28 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**REMARQUE** : pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du haut du four, en interchangeant les plaques à la mi-cuisson.)



## Poêler les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 personnes), puis les **galettes Beyond Meat®**. Poêler de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.\*\*



## Préparer

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



## Faire griller les pains

Transférer les **galettes** sur la moitié d'une autre plaque de cuisson. Arroser de **sauce BBQ**. Couper les **pains** en deux et les disposer côté coupé vers le haut sur l'autre moitié de la plaque à cuisson. Faire griller les **pains** et les **galettes** de 4 à 5 minutes sur la **grille du bas** du four, jusqu'à ce qu'ils soient brun doré.



## Préparer la sauce ranch

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



## Terminer et servir

Étaler **1 c. à soupe** de **sauce ranch** sur les **pains supérieurs**. Garnir **chaque pain inférieur** de **cornichons**, d'une **galette Beyond Meat®** et de **mélange printanier**, puis couronner du **pain supérieur**. Répartir les **burgers** et les **frites** dans les assiettes. Servir avec **le reste** de la **sauce ranch** comme trempette.

**Le repas est prêt!**