

Burger BBQ Ranch

avec Beyond Meat® et frites

Végé

30 minutes



Beyond Meat®



Petits pains artisan



Sauce BBQ



Mélange printanier



Crème sure



Ciboulette



Pommes de terre
Russet



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Ail



Cornichons 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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Beyond Meat®	2	4
Petits pains 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	7 g
Pommes 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
Cornichons 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 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 en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Faire rôtir les pommes de terre

Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire poêler les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes Beyond Meat®**. Faire 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 un côté d'une autre plaque à cuisson. Napper 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 dorés.



Préparer la sauce ranch

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



Terminer et servir

Étaler **1 c. à soupe** de **sauce ranch** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **cornichons**, des **galettes Beyond Meat®** et de **mélange printanier**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **frites** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **sauce ranch** comme trempette.

Le repas est prêt!