

# Burger de bœuf à la grecque

avec salade villageoise traditionnelle

Familiale

30 minutes



Bœuf haché



Petits pains artisan



Tomates Roma



Origan



Mayonnaise



Feta, émietté



Vinaigre de vin blanc



Mini concombre



Mélange printanier



Chapelure panko

BONJOUR ORIGAN

*Cette herbe au goût relevé apporte les saveurs méditerranéennes dans votre assiette!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, 2 grands bols, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petits pains artisan	2	4
Tomates Roma	80 g	160 g
Origan	7 g	7 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Feta, émietté	56 g	112 g
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Mini concombre	66 g	132 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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



### Préparer

Hacher finement **1 c. à soupe de feuilles d'origan** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper le **concombre** sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Dans un petit bol, mélanger le **feta** et la **mayonnaise**. **Poivrer** et réserver.



### Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, trancher les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Faire griller les **pains** au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 4 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



### Préparer les galettes

Dans un grand bol, combiner le **bœuf**, la **chapelure panko**, l'**origan** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former à partir du **mélange de bœuf 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



### Préparer la salade

Pendant que les **pains** grillent, fouetter dans un autre grand bol **½ c. à soupe de vinaigre de vin blanc**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **concombres**, les **tomates**, et le **mélange printanier**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler les **galettes** jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites, de 3 à 5 minutes par côté\*\*. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle! Pour 4 personnes, faire cuire les galettes en 2 étapes.)



### Terminer et servir

Tartiner les **tranches de pain inférieures** de **mayo au feta**, puis garnir d'une **galette** et de la **moitié** de la **salade**. Servir le **reste** de la **salade** en accompagnement.

## Le repas est prêt!