

Burger de bœuf à la grecque

avec salade villageoise traditionnelle

Familiale

30 minutes



Bœuf haché



Dinde hachée



Petits pains artisan



Tomates Roma



Origan



Mayonnaise



Feta, émietté



Vinaigre de vin blanc



Mini concombre



Mélange printanier



Chapelure panko



Sel d'ail



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso
de cette fiche!
Bonne cuisine!

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
 Dinde hachée	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	½ tasse	1 tasse
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
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
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** en deux 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 la **moitié** du **feta** et la **mayonnaise**. **Poivrer** et réserver.




Faire griller les pains

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



Préparer les galettes

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

**RECETTE PERSONNALISÉE**

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la faire cuire de la même façon que la recette demande de préparer et de faire cuire le **bœuf**.



Préparer la salade

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



Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler les **galettes** de 3 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites**. 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 **chaque tranche de pain inférieure** de **mayo au feta**, puis garnir d'une **galette** et d'**un peu** de **salade**. Couronner d'une **tranche de pain supérieure**. Servir le **reste** de la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!