

Burger de dinde aux oignons caramélisés

avec quartiers de pommes de terre rôtis et sauce mayo-ketchup

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!



Dinde hachée



Chapelure italienne



Mozzarella, râpée



Persil



Pommes de terre rouges



Sel d'ail



Oignon, en tranches



Ketchup



Mayonnaise



Petits pains artisan

BONJOUR BURGER FROMAGÉ

Un classique... avec de la dinde! Fromage et oignons caramélisés sont également au rendez-vous!

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, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mozzarella, râpée	½ tasse	1 tasse
Persil	7 g	14 g
Pommes de terre rouges	300 g	600 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Ketchup	½ tasse	1 tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Petits pains artisan	2	4
Sucre*	1 c. à thé	2 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

Couper les **potatoes** en quartiers 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** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Faire cuire les galettes et préparer la sauce

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites.** Dans un autre petit bol, mélanger le **ketchup** et la **mayonnaise**. Réserver.



Faire caraméliser les oignons

Pendant que les **potatoes** rôtissent, 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 **oignons**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient bien dorés.



Faire fondre le fromage et assembler

Lorsque les **galettes** sont cuites, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Répartir le **fromage** entre les **pains**. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le tout soit doré. (**CONSEIL** : Surveiller les aliments pour ne pas les brûler!) Lorsque les **pains** sont dorés, garnir chaque tranche de **pain inférieure** d'une **galette** et d'**oignons**, et couronner le tout de la tranche de **pain supérieure**.



Former les galettes

Pendant que les **oignons** cuisent, hacher grossièrement le **persil**. Dans un bol moyen, combiner la **dinde**, le **persil**, la **chapelure** et **le reste** de **sel d'ail**. **Poivrer**. Former **2 galettes** d'un **diamètre de 10 cm** (4 po) (4 galettes pour 4 personnes). Lorsque les **oignons** sont cuits, retirer la poêle du feu. Réserver les **oignons** dans un petit bol. Essuyer la poêle soigneusement.



Terminer et servir

Diviser les **burgers de dinde au fromage** entre les assiettes. Servir avec les **quartiers de pommes de terre** et la **sauce** comme trempette.

Le repas est prêt!