

# Burger de merguez à l'agneau

avec aïoli épicé et salade

30 minutes



Agneau haché



Mélange d'épices turc



Petits pains artisan



Mélange printanier



Sriracha



Poivron



Échalote



Mayonnaise



Persil



Vinaigre de vin blanc



Tomate Roma



Chapelure panko

BONJOUR MERGUEZ D'AGNEAU

Une saucisse épicée à base d'agneau populaire au Moyen-Orient!

# D'ABORD

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

## Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé
- Très épicé : 2 c. à thé

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Mélange d'épices turc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petits pains artisan	2	4
Mélange printanier	56 g	113 g
Sriracha 🌶️	2 c. à thé	4 c. à thé
Poivron	160 g	320 g
Échalote	50 g	100 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomate Roma	80 g	160 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
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 71 °C (160 °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 et faire l'aïoli

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Mélanger la **mayonnaise** et ½ c. à thé de **sriracha** dans un petit bol. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Réserver.



## Faire cuire les galettes

Lorsque les **légumes** seront cuits, ajouter ½ c. à soupe d'**huile** dans la même poêle (celle de l'étape 2), puis les **galettes**. Faire poêler de 3 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites.\*\* (CONSEIL : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 personnes, faire cuire les galettes en 2 étapes en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois!) Retirer la poêle du feu.



## Faire cuire les légumes

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 morceaux de **poivron** et d'**échalote**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants, de 5 à 7 minutes. Ajouter la **moitié** du **mélange d'épices turc**. **Saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Ajouter 2 c. à thé de **vinaigre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Terminer la cuisson pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Réserver dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.



## Assembler les burgers

Couper les **pains** en deux. Sur une plaque à cuisson, disposer les pains, côté coupé vers le haut. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (CONSEIL : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) Étendre l'**aïoli à la sriracha** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir de **légumes** et d'une **galette d'agneau**, puis couronner d'une **tranche de pain supérieure**.



## Préparer les galettes

Pendant que les **légumes** cuisent, ajouter dans un grand bol l'**agneau**, la **chapelure panko**, la **moitié** du **persil** et le **reste** du **mélange d'épices turc**. **Poivrer**. Diviser le **mélange** en 2 portions égales (4 portions pour 4 personnes). Rouler en boulettes, puis les aplatir en **galettes** d'une épaisseur de 1,25 cm (½ po).



## Terminer et servir

Dans un autre grand bol, fouetter le **reste** du **persil**, le **reste** du **vinaigre**, ½ c. à thé de **sucre** et 2 c. à thé d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**. Bien mélanger. Répartir les **burgers** dans les assiettes et servir la **salade** en accompagnement.

## Le repas est prêt!