



# Burger de portobello aux épices de Montréal de Montréal

avec quartiers de patates douces

VÉGÉ

35 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!



Champignon portobello



Petit pain artisan



Fromage à la crème



Parmesan



Ciboulette



Patates douces



Épices de Montréal



Mélange printanier



Tomate Roma



Citron



Mayonnaise

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

Généreusement crémeux et savoureux à chaque bouchée!

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer le fromage à la crème du réfrigérateur et le laisser se réchauffer à la température ambiante.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, microplane/zesteur, cuillères à mesurer, paineau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, petit bol

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Champignon portobello	2	4
Petit pain artisan	2	4
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Ciboulette	7 g	14 g
Patates douces	340 g	680 g
Épices de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Citron	1	1
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

## 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 patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 0,5 cm (¼ po), puis les mélanger à **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. **Saler et poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



## Faire griller les pains et terminer les champignons

Lorsque les **champignons** sont tendres à la fourchette, retourner les **chapeaux** et les garnir du **mélange de fromage**. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur la même plaque à cuisson. Faire griller au four sur la grille du **haut** de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire griller les pains directement sur la grille du bas du four.)



## Préparer

Émincer la **ciboulette**. Zester, puis presser la **moitié** du **citron** (citron entier pour 4 personnes). Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Dans un bol moyen, combiner la **ciboulette**, le **fromage à la crème** et le **parmesan**. Réserver. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, le **zeste de citron** et le **jus de citron**. **Poivrer** et réserver.



## Terminer et servir

Étaler **1 c. à soupe** de **mayo citronnée** sur **chaque pain supérieur**. Déposer un **chapeau de champignon**, un peu de **mélange printanier** et des **tomates** sur **chaque pain inférieur**. Fermer les **burgers**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de patate douce** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo citronnée** comme trempette.

## Le repas est prêt!



## Faire cuire les champignons

Retirer les pieds des **chapeaux de champignons**. Badigeonner l'intérieur et l'extérieur des **chapeaux de champignons** de **1 c. à thé d'huile** par chapeau. Assaisonner avec les **épices de Montréal**. Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, disposer les **chapeaux**, côté bombé vers le haut. Faire cuire au four sur la grille du **haut** de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les **chapeaux** soient juteux et tendres à la fourchette.