



Burger dinde-laitue-tomate

avec sauce ranch maison et patates douces au four

FAMILIALE 35 minutes



Dinde hachée



Ciboulette



Poivre citronné



Mayonnaise



Crème sure



Vinaigre de vin blanc



Patate douce



Tomate Roma



Mélange printanier



Pain à hamburger



Échalote



Chapelure panko

BONJOUR RANCH!

Une sauce acidulée qui accompagne parfaitement le poulet, la dinde ou le porc!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, râpe, bol moyen, petit bol

Ingrédients

	4 pers
Dinde hachée	500 g
Ciboulette	7 g
Poivre citronné	2 c. à table
Mayonnaise	¼ tasse
Crème sure	6 c. à table
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table
Patate douce	680 g
Tomate Roma	160 g
Mélange printanier	56 g
Pain à hamburger	4
Échalote	100 g
Chapelure panko	½ tasse
Sucre*	1 c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes *sur chaque sac-repas!*

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. RÔTIR LES PATATES DOUCES

Couper les **patates douces** en deux sur la longueur, puis en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **patates** de **2 c. à table** d'**huile**, puis saupoudrer de **la moitié** du **poivre citronné**. **Saler**. Rôtir au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 22 à 24 min.



4. PRÉPARER LES GARNITURES

Pendant que les **boulettes** cuisent, couper les **tomates** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement la **ciboulette**. Dans un petit bol, fouetter la **crème sure**, la **mayo**, la **ciboulette**, le **vinaigre** et **1 c. à thé** de **sucre**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



2. PRÉPARER LES BOULETTES

Pendant que les **patates** rôtissent, peler, puis râper l'**échalote**. Dans un bol moyen, combiner la **dinde**, l'**échalote**, la **panko**, **le reste** du **poivre citronné** et **½ c. à thé** de **sel**. Former **quatre boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po). (**NOTE:** le mélange semblera humide, c'est normal! Vous pourrez reformer les boulettes pendant qu'elles cuisent à l'étape 3.)



5. GRILLER LES PAINS

Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!)



3. CUIRE LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et entièrement cuites, de 5 à 6 min par côté. **** (NOTE:** cuire en étapes si la poêle utilisée est trop petite.)



6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains** de **la moitié** de la **sauce ranch**, puis garnir d'une **boulette**, de **mélange printanier** et de **tomates**. Servir avec les **patates douces** et **le reste** de **ranch** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!