

Burger dinde-laitue-tomate

avec sauce ranch et patates douces rôties

30 minutes



Dinde hachée



Ciboulette



Poivre au citron



Sauce ranch



Tomate Roma



Mélange printanier



Pain brioché



Chapelure panko



Patate douce

BONJOUR SAUCE RANCH

Cette sauce ranch acidulée accompagne à merveille les burgers!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Ciboulette	7 g	14 g
Poivre au citron	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce ranch	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Tomate Roma	80 g	160 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Pain brioché	2	4
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Patate douce	340 g	680 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les patates douces

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et saupoudrer de la **moitié** du **poivre au citron**. **Saler**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.



Préparer et mélanger la sauce ranch

- Entre-temps, couper les **tomates** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger la **sauce ranch** et le **reste** de la **ciboulette**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger. Réserver.



Préparer les galettes

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Dans un bol moyen, mélanger la **dinde**, la **chapelure**, le **reste** du **poivre au citron**, la **moitié** de la **ciboulette** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Former à partir du **mélange de dinde** **2 galettes d'un diamètre de 12,5 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide! À l'étape 3, il sera possible de reformer avec précaution les galettes lors de la cuisson.)



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 5 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.



Terminer et servir

- Étendre la **moitié** de la **sauce ranch** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes**, d'un **peu** de **mélange printanier** et de **tomates**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce ranch** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!