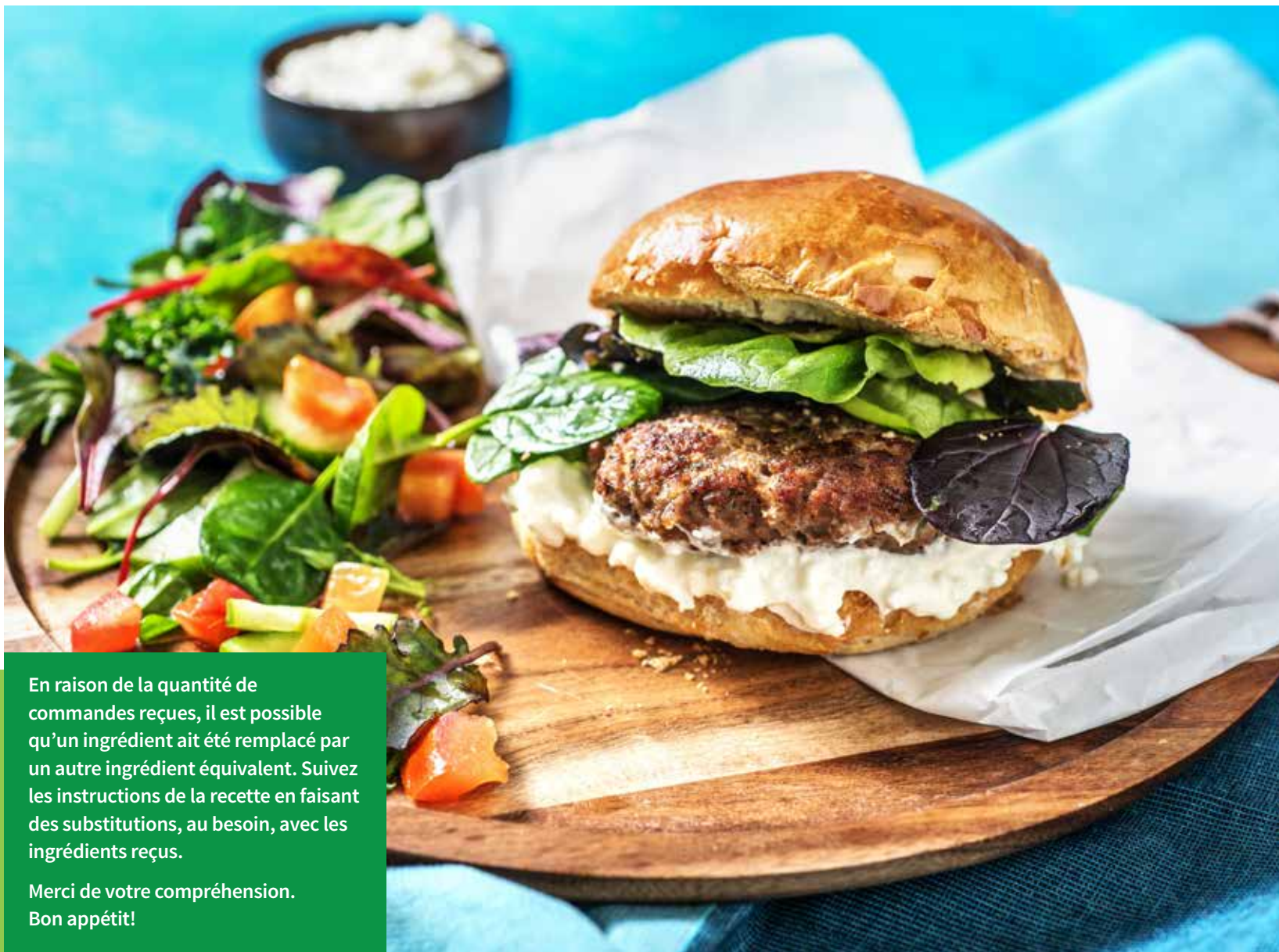


# Burger grec au bœuf

avec salade villageoise traditionnelle

Familiale 30 Minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!



Bœuf haché



Petit pain artisan



Échalote



Tomate Roma



Origan



Mayonnaise



Fromage feta, émietté



Vinaigre de vin blanc



Mini concombre



Mélange printanier

**BONJOUR ORIGAN!**

*Cette herbe au goût relevé apporte des saveurs méditerranéennes dans votre assiette!*

## Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

## Sortir

Grande poêle antiadhésive, plaque à cuisson, 2 grands bols, râpe, petit bol, cuillères à mesurer, fouet

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Petit pain artisan	2	4
Échalote	50 g	100 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Origan	7 g	7 g
Mayonnaise	4 c. à table	8 c. à table
Fromage feta, émiétté	½ tasse	1 tasse
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	1 c. à table
Mini concombre	66 g	132 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Pas inclus dans la boîte.

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °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



## Préparation

Hacher finement **1 c. à table** de **feuilles d'origan** (doubler pour 4 pers). Couper le **concombre** sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Couper la **tomate** en cubes de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis râper l'**échalote**.



## Griller les pains

Pendant que les **boulettes** cuisent, couper les **pains** en deux. Disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 2 à 4 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



## Préparer les boulettes

Dans un grand bol, combiner le **bœuf**, l'**échalote**, l'**origan** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**. Former **deux boulettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)**. (**NOTE** : 4 boulettes pour 4 pers.)



## Faire la mayo à la feta et la salade

Pendant que les **pains** grillent, mélanger la **feta** et la **mayo** dans un petit bol. **Poivrer**. Dans un autre grand bol, fouetter **½ c. à table** de **vinaigre**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à table** d'**huile** (tout doubler pour 4 pers). Ajouter les **concombres**, les **tomates** et le **mélange printanier**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



## Cuire les boulettes

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et entièrement cuites, de 3 à 5 min par côté.\*\* Réserver dans une assiette et couvrir pour garder chaud. (**ASTUCE** : cuire en 2 étapes pour 4 pers.)



## Finir et servir

Badigeonner les **pains inférieurs** de **mayo à la feta**, puis garnir des **boulettes** et de **la moitié** de la **salade**. Servir avec **le reste** de **salade** en accompagnement.

## Le souper, c'est réglé!