



# BURGER RÉTRO

avec oignons caramélisés et salade crémeuse au vinaigre balsamique

PRONTO



**BONJOUR**

## OIGNONS CARAMÉLISÉS

Vous adorerez notre méthode facile pour créer cette délicieuse garniture sucré!

**PRÉP: 15 MIN | TOTAL: 30 MIN | CALORIES: 924**



Bœuf haché



Moutarde à l'ancienne



Ail



Échalote



Vinaigre balsamique



Fromage cheddar fumé, râpé



Mayonnaise



Pain à hamburger



Oignon rouge, en tranches



Mélange printanier



## SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Grande poêle antiadhésive
- Presse-ail
- Cuillères à mesurer
- Râpe
- Bols moyens (2)
- Petits bols (2)
- Fouet
- Sucre (1 c. à thé | 2 c. à thé)
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

## INGREDIENTS

2 pers | 4 pers

- Bœuf haché 250 g | 500 g
- Moutarde à l'ancienne 6,9 2 c. à table | 4 c. à table
- Ail 6 g | 12 g
- Échalote 50 g | 50 g
- Vinaigre balsamique 9 2 c. à table | 4 c. à table
- Fromage cheddar fumé, râpé 2 ¼ tasse | ½ tasse
- Mayonnaise 3,9 2 c. à table | 4 c. à table
- Pain à hamburger 1,2,3 2 | 4
- Oignon rouge, en tranches 113 g | 227 g
- Mélange printanier 113 g | 227 g

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

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

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.

\*\*Cook to a min. internal temp. of 71°C/160°F.



## BON DÉPART

Préchauffer le four à la fonction **Griller** (pour griller les pains). La technique du pouce à l'étape 2 aide les boulettes à garder leur forme en cuisant!



### 1 CARAMÉLISER LES OIGNONS Laver et sécher tous les aliments.\*

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire jusqu'à ce qu'ils aient ramolli, de 3 à 4 min. Ajouter **1 c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers) et **saler**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **oignons** soient brun doré foncé, de 9 à 10 min. Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Râper les **échalotes**.



### 4 GRILLER LES PAINS

Entre-temps, couper les **pains** en deux et disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Saupoudrer les **pains du bas** de **fromage**. Griller les **pains** au centre du four, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient brun doré, de 2 à 3 min.



### 2 PRÉPARATION

Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, l'**ail**, l'**échalote**, **1 c. à table** de **moutarde** (doubler pour 4 pers) et **½ c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**. Façonner **deux boulettes** de 10 cm de large (4 boulettes pour 4 pers). Presser délicatement le pouce au centre de chaque **boulette**. (**NOTE:** ne pas presser trop fort!)



### 5 PRÉPARER LA VINAIGRETTE

Entre-temps, dans un autre bol moyen, fouetter le **reste** de **vinaigre** et **4 c. à thé** de **mayo** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et touiller. Dans un autre petit bol, mélanger le **reste** de **mayo** et de **moutarde**.



### 3 CUIRE LES BOULETTES

Lorsque les **oignons** sont prêts, retirer la poêle du feu. Ajouter **1 c. à table** de **vinaigre** (doubler pour 4 pers) et mélanger jusqu'à ce qu'il soit absorbé, de 1 à 2 min. Réserver les **oignons** dans un petit bol. Nettoyer la poêle avec un linge. Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient complètement cuites, de 4 à 5 min par côté. (**ASTUCE:** cuire à une temp. interne min. de 71°C/160°F.\*\*)



### 6 FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains du haut** de **mayo à la moutarde**. Garnir les **pains du bas** d'une **boulette**, d'**oignons caramélisés** et de **salade**. Servir avec le **reste** de **salade**.

## FONDANT!

Nous raffolons du cheddar fumé fondu dans ce burger!