Burger rétro

avec oignons caramélisés et patates douces rôties

VARIÉTÉ 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
- Moutarde à l'ancienne
- Ail
- Échalote
- Fromage cheddar, râpé
- Mayonnaise
- Petit pain artisan
- Oignon rouge, en tranches
- Patate douce
- Fécule de maïs
- Vinaigre balsamique

BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS!

Vous adorerez notre méthode rapide pour créer ce savoureux condiment!

COMMENCER ICI

- **Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.**
- **Laver et sécher tous les aliments.**

À l'étape 3, presser légèrement le pouce au centre des boulettes (sans les traverser). Cela les aidera à garder leur forme en cuisant!

Sortir

2 plaques à cuisson, papier parchemin, cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive, 2 petits bols, bol moyen, presse-ail, râpe

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Moutarde à l'ancienne	2 c. à table	4 c. à table
Ail	6 g	12 g
Échalote	50 g	100 g
Fromage cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Petit pain artisan	2	4
Oignon rouge, en tranches	113 g	227 g
Patate douce	340 g	680 g
Fécule de maïs	1 c. à table	1 c. à table
Vinaigre balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.
** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

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 frites de 0,5 cm (1/4 po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 20 à 22 min (utiliser deux plaques pour 4 pers).

2. CARAMÉLISER LES OIGNONS

Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min. Ajouter **1 c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers), puis **saler**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient brun doré foncé, de 5 à 6 min.

3. PRÉPARER LES BOULETTES

Pendant que les **oignons** cuisent, peler l'**échalote** et la râper finement. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, l'**ail**, l'**échalote**, **la moitié** de la **moutarde**, **½ c. à table** de **fécule de maïs** et **½ c. à thé** de **sel** (doubler la fécule de maïs et le sel) pour 4 pers). **Poivrer**. Former **deux boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). Presser le pouce au centre de **chaque boulette**.

4. FINIR LES OIGNONS ET CUIRE LES BOULETTES

Lorsque les **oignons** sont cuits, retirer la poêle du feu. Incorporer le **vinaigre** jusqu'à ce qu'il soit absorbé, 1 min. Transférer les **oignons** dans un petit bol. Essuyer la poêle. Dans la même poêle à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 min par côté.**

5. GRILLER LES PAINS

Pendant que les **boulettes** cuisent, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. (**NOTE:** pour 4 pers, utiliser une des plaques contenant les patates douces.) Saupoudrer les **pains inférieurs** de **fromage**. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés, de 4 à 5 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!)

6. FINIR ET SERVIR

Dans un autre petit bol, mélanger la **mayo** et **le reste** de **moutarde**. Badigeonner les **pains supérieurs** de **mayo**, puis garnir d'une **boulette** et d'**oignons caramélisés**. Servir avec les **patates douces**.

Le souper, c'est réglé!