

# Burgers rétro

avec oignons caramélisés et patates douces rôties

30 minutes



Boeuf haché



Moutarde à l'ancienne



Gousses d'ail



Cheddar, râpé



Mayonnaise



Pain artisan



Oignon jaune



Patate douce



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne

**BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS**

*Le condiment sucré-salé parfait pour les burgers!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Moutarde à l'ancienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pain artisan	2	4
Oignon jaune	113 g	226 g
Patate douce	340 g	680 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Faire rôtir les patates douces

- Couper les **patates douces** en quartiers de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 min ou jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées, en les retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire rôtir au centre et dans le bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Faire cuire les galettes

- Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes, au besoin)
- Faire poêler de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*.



## Faire caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement, en remuant à l'occasion.
- Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers.), puis **saler**. Faire cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce qu'ils soient doré foncé, en remuant à l'occasion.
- Retirer la poêle du feu. Ajouter le **vinaigre**. Remuer pendant 1 min ou jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Transférer les **oignons** dans un petit bol.
- Essuyer la poêle avec précaution.



## Faire griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Faire griller dans le **haut** du four de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu et que les **tranches de pain supérieures** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## Faire les galettes

- Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, la **chapelure**, l'**ail**, la **moitié** de la **moutarde**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre** (doubler les quant. pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



## Terminer et servir

- Mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde** dans un autre petit bol.
- Badigeonner les **tranches de pain supérieures** de **mayo-moutarde**. Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette** et d'**oignons caramélisés**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!