

Burgers à la côte de bœuf et aux figues

avec salade de nectarines grillées

Grillade

25 Minutes



Galette de côte de bœuf



Petits pains briochés



Confiture de figues



Cheddar blanc vieilli, râpé



Oignon rouge



Mélange roquette et épinards



Nectarine



Vinaigre balsamique

BONJOUR MÉLANGE ROQUETTE ET ÉPINARDS

Les doux épinards et la piquante roquette s'unissent pour vous offrir le meilleur des deux mondes!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

Plaque à cuisson, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, fouet

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Galette de côte de bœuf	340 g	680 g
Petits pains briochés	2	4
Confiture de figes	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar blanc vieilli, râpé	½ tasse	1 tasse
Oignon rouge	113 g	226 g
Mélange roquette et épinards	113 g	227 g
Nectarine	1	2
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (garder les rondelles ensemble). Couper **1 tranche** d'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (utiliser 2 tranches pour 4 personnes). Couper quatre sections de la **nectarine**, en évitant le noyau (couper 8 sections pour 4 personnes). Sur une plaque à cuisson, répartir les **tranches d'oignon** et les **nectarines**. (**REMARQUE** : Garder les tranches d'oignon intactes.) Arroser puis badigeonner le tout de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes).



Préparer la vinaigrette

Pendant que les **galettes**, les **oignons** et les **nectarines** cuisent, fouetter dans un grand bol le **vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler**.



Faire griller les oignons et les nectarines

Disposer les **tranches d'oignon** sur un côté du grill. Réduire le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen. Faire cuire de 5 à 7 minutes par côté, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter les **nectarines** sur le grill, côté coupé vers le bas. Faire cuire de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que des marques de grill apparaissent. Lorsque les **nectarines** sont prêtes, les transférer sur la même plaque à cuisson (celle de l'étape 1) pour faire refroidir.



Faire griller les pains et faire fondre le fromage

Lorsque les **galettes** seront presque cuites, ajouter les **pains** sur le grill, côté coupé vers le bas. Garnir soigneusement les **galettes de fromage**. Refermer le couvercle et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient grillés et que le **fromage** ait fondu. (**REMARQUE** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire griller les galettes

Disposer les **galettes** sur le grill. Refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 4 à 5 minutes par côté, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.



Terminer et servir

Couper les **nectarines** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Ajouter le **mélange roquette et épinards**, les **oignons hachés** et les **nectarines** au bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger. Tartiner les **pains inférieurs de beurre**. Tartiner les **pains supérieurs de confiture de figes**. Placer un peu de **salade** sur les **pains inférieurs**, puis garnir des **galettes** et des **oignons grillés**. Couronner des **pains supérieurs**. Servir les **burgers** avec la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!