

# Burgers à l'agneau et aux figues

avec aïoli au feta et quartiers de pommes de terre

Découverte

Épicée

35 minutes



Agneau haché



Pomme de terre  
Russet



Pain artisan



Sel d'ail



Bébés épinards



Chapelure italienne



Gousses d'ail



Poivre au citron



Mayonnaise



Feta, émietté



Tartinade de figues

BONJOUR FETA

Un fromage salé et saumuré qui s'émiette facilement!

## D'abord

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

### Guide pour la quantité d'ail à l'étape 2

(doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Relevé : ½ c. à thé

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Pain artisan	2	4
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Bébés épinards	28 g	56 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Gousses d'ail	3	6
Poivre au citron 🍋	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	½ tasse	1 tasse
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Tartinade de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



## 1 Préparer et rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de la **moitié** du **poivre au citron** et de la **moitié** du **sel d'ail**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## 4 Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire les galettes en 2 étapes au besoin.) Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.
- Retirer la poêle du feu. Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Garnir les **galettes** de **tartinade de figues**, puis couvrir pour garder chaud.



## 2 Préparer et faire l'aïoli au feta

- Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, le **feta** et **¼ c. à thé d'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la qté d'ail.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## 5 Griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Les disposer directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## 3 Former les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter l'**agneau**, la **chapelure**, le **reste** du **poivre au citron**, le **reste** du **sel d'ail** et l'**ail restant**, puis mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange** 2 **galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



## 6 Terminer et servir

- Étendre un **peu d'aïoli au feta** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**épinards** et des **galettes**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de l'**aïoli au feta** comme trempette.

## Le souper, c'est réglé!