

# Burgers à l'espagnole

avec « patatas bravas » et aioli romesco

Burger du monde 40 minutes



Bœuf haché



Pain brioché



Pommes de terre  
sous vide



Mélange printanier



Gousses d'ail



Persil



Cheddar blanc, râpé



Poivrons rouges rôtis



Pesto de tomates  
séchées



Mayonnaise



Mélange paprika  
fumé et ail



Chapelure italienne



Vinaigre de vin rouge

**BONJOUR POIVRONS ROUGES RÔTIS**

*Ces poivrons au goût légèrement fumé et sucré sont un cran au-dessus des poivrons crus!*

## 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 4

(doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Relevé : 1 ½ c. à thé

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Gousses d'ail	2	4
Persil	7 g	14 g
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Pesto de tomates séchées	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	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

\*\* 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'app.

*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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

[f](#) [@](#) [t](#) [d](#) @HelloFreshCA



## Préparer les légumes

- Hacher finement le **persil**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Égoutter les **poivrons rouges rôtis**. Couper la **moitié** des **poivrons** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement le **reste** des **poivrons**.
- Égoutter les **pommes de terre**, puis les sécher avec un essuie-tout.



## Préparer l'aioli romesco et la vinaigrette

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, le **pesto de tomates séchées**, le **persil**, les **poivrons hachés**, la **moitié** du **vinaigre** et **1 c. à thé d'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : C'est votre aioli romesco.)
- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **vinaigre**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. (**REMARQUE** : C'est votre vinaigrette.)



## Rôtir les pommes de terre

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange paprika fumé et ail**. Remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 15 à 17 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient dorées et croustillantes.



## Griller les pains

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



## Former et cuire les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, le **reste** du **mélange paprika fumé et ail** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.) Poêler de 4 à 5 min d'un côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Retourner les **galettes**, puis parsemer de **fromage**. Poursuivre la cuisson à couvert de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.
- Retirer la poêle du feu.



## Terminer et servir

- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**. Bien mélanger.
- Étendre **1 c. à soupe** d'**aioli romesco** sur **chaque tranche de pain supérieure**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** des **galettes**, du **reste** des **poivrons** et d'**un peu** de **salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **pommes de terre** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de l'**aioli romesco** comme trempette.

## Le souper, c'est réglé!