

Burgers façon suédoise

avec rondelles de pommes de terre et mayo à l'aneth

Rapido

25 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez ajouter du bacon,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Bœuf haché



Tranches de bacon



Pain brioché



Pomme de terre à
chair jaune



Champignons



Mélange d'épices à
l'ail et à l'aneth



Crème



Chapelure italienne



Concentré de
bouillon de bœuf



Sauce Worcestershire



Bébés épinards



Mayonnaise

BONJOUR SAUCE WORCESTERSHIRE

Une sauce au goût savoureux qui ajoute un petit quelque chose à vos galettes de burgers!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pain brioché	2	4
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g
Champignons	113 g	227 g
Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth	1 c. à thé	2 c. à thé
Crème	56 ml	113 ml
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	28 g	56 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le bœuf et le bacon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



1 Préparer et rôtir les rondelles de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 23 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** 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 Préparer et cuire les champignons en sauce

- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **champignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Réduire à feu moyen, puis ajouter la **crème**, le **concentré de bouillon** et **1/4 tasse d'eau** (1/3 tasse pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.



2 Former les galettes

- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **sauce Worcestershire**, la **chapelure** et **1/4 c. à thé de sel** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, couper les **tranches** en deux sur la largeur. Disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir le **bacon** dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



5 Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains** directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



3 Poêler les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1/2 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes au besoin.) Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Transférer les **galettes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.



6 Terminer et servir

- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**.
- Étendre **un peu de mayo à l'aneth** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**épinards**, d'une **galette** et de **champignons en sauce**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Servir le **reste de la mayo à l'aneth** comme trempette.

Garnir les burgers de **bacon** au moment de les assembler.

Le souper, c'est réglé!