



# Burgers au poulet à la sauce ranch et au cheddar avec pommes de terre rôties

Familiale

Rapido

25 minutes

Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://hellofresh.ca)



Poulet haché\*

250 g | 500 g



Vinaigrette ranch

6 c. à soupe |

12 c. à soupe



Chapelure italienne

¼ tasse | ½ tasse



Cheddar, râpé

½ tasse | 1 tasse



Pain artisan

2 | 4



Sel d'ail

1 c. à thé |

2 c. à thé



Tomate

1 | 2



Mélange printanier

28 g | 56 g



Cornichon à l'aneth,  
en tranches

90 ml | 180 ml



Pomme de terre  
Russet

2 | 4

**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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



## Préparer et rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, 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.) Saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 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 haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



## Préparer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Entre-temps, mélanger dans un grand bol le **poulet**, la **chapelure**, le **reste** du **sel d'ail**, la **moitié** du **fromage** et 1/8 c. à thé (1/4 c. à thé) de **poivre**.
- Former à partir du **mélange de poulet** 2 **galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 12 cm** (4 po). (**REMARQUE** : Si le mélange est collant, se mouiller légèrement les mains pour former les galettes plus facilement.)

3



## Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**.
- Cuire de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites\*\*.
- Parsemer du **reste** du **fromage**, puis couvrir.
- Retirer du feu. Couvrir et poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

4



## Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis étendre 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **beurre ramolli** sur les côtés coupés.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- 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!)

5



## Assembler les burgers

- Couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Étendre la **moitié** de la **sauce ranch** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **cornichons**, d'**une galette**, de **tomates** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.

6



## Terminer et servir

- Répartir les **potatoes rôties** et les **burgers** au **poulet** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce ranch** comme trempette.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## 2 | Préparer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf haché**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **poulet haché\*\***.

## 2 | Préparer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire le **poulet haché\*\***.

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

• L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.