



BONJOUR

ÉPICES CHIMICHURRI

Notre mélange secret donne à ces burgers des saveurs sud-américaines authentiques

PRÉP: 10 MIN | TOTAL: 30 MIN | CALORIES: 915



Bœuf haché



Salade de chou



Épices chimichurri



Persil



Pain à hamburger



Coriandre



Fromage Monterey Jack, râpé



Vinaigre de vin blanc



Mayonnaise



Ail



Avocat

SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Petits bols (2)
- Presse-ail
- Fouet
- Cuillères à mesurer
- Sucre (½ c. à thé | 1 c. à thé)
- Grand bol
- Sel et poivre
- Bol moyen (2)
- Huile d'olive ou de canola
- Grande poêle antiadhésive

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Bœuf haché 250 g | 500 g
- Épices chimichurri 1 c. à table | 2 c. à table
- Pain à hamburger 1,2,3 2 | 4
- Fromage Monterey Jack, râpé 2 ¼ tasse | ½ tasse
- Mayonnaise 3 2 ½ c. à table | 5 c. à table
- Avocat 1 | 2
- Salade de chou 170 g | 340 g
- Persil 10 g | 20 g
- Coriandre 10 g | 20 g
- Vinaigre de vin blanc 9 2 c. à table | 4 c. à table
- Ail 10 g | 20 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 71°C/160°F.



BON DÉPART

Préchauffer le four à la fonction **griller** (pour griller les pains). La technique du pouce à l'étape 2 aide les boulettes à garder leur forme pendant la cuisson!



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Émincer ou râper l'**ail**. Hacher finement la **coriandre** et le **persil**. Dans un petit bol, combiner la **coriandre**, le **persil**, la **moitié** de l'**ail**, **1 c. à table** de **vinaigre** (doubler pour 4 pers) et **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Réserver la **sauce chimichurri fraîche**.



4 GRILLER LES PAINS

Entre-temps, séparer les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Saupoudrer les **pains du bas** de **fromage**. Griller les **pains** au centre du four, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains du haut** soient brun doré, de 2 à 3 min. (**ASTUCE**: Restez à l'affût pour ne pas les brûler!)



2 PRÉPARER LES BOULETTES

Dans un grand bol, fouetter le **reste** du **vinaigre**, **2 c. à table** de **mayo** (doubler pour 4 pers) et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers). Ajouter la **salade de chou**. **Saler** et **poivrer**. Touiller, puis réserver. Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, les **épices chimichurri**, le **reste** de l'**ail** et **½ c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**.



5 ÉCRASER L'AVOCAT

Entre-temps, peler et couper l'**avocat** en cubes de 1,25 cm (½ po). Dans un autre petit bol, écraser l'**avocat** et le **reste** de **mayo** à la fourchette. **Saler** et **poivrer**.



3 CUIRE LES BOULETTES

Façonner **deux boulettes** de **10 cm** (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). Presser délicatement le pouce au centre de chaque boulette. (**NOTE**: ne pas presser trop profondément!) Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **½ c. à table** d'**huile**, puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 min par côté. (**ASTUCE**: cuire à une temp. interne min. de 71°C/160°F.**)



6 FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains du haut** de **purée d'avocat**, puis d'une touche de **sauce chimichurri fraîche**. Garnir chaque **pain du bas** d'une **boulette**, puis refermer avec le **pain du haut**. Répartir les **burgers** et la **salade de chou** dans les assiettes.

VOIR DOUBLE!

Nous utilisons le chimichurri deux fois dans cette recette pour obtenir deux fois plus de saveurs!