

Burgers au fromage, à la dinde et au pesto

avec salade d'épinards, d'olives et de tomates

Rapido

25 minutes



Dinde hachée



Chapelure italienne



Pesto au basilic



Cheddar blanc, râpé



Bébés épinards



Tomate Roma



Glaçage balsamique



Purée d'ail



Olives mélangées



Pain artisan



Mayonnaise

BONJOUR PESTO

Le pesto de basilic ajoute du mordant aux burgers!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Bébés épinards	56 g	113 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Glaçage balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Olives mélangées	30 g	60 g
Pain artisan	2	4
Mayonnaise	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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Préparer les galettes de dinde

- Dans un bol moyen, ajouter la **dinde**, la **purée d'ail**, la **chapelure** et la **moitié** du **pesto**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Former à partir du **mélange de dinde** **2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide! À l'étape 2, il sera possible de reformer les galettes avec précaution lors de la cuisson.)



Assembler la salade

- Dans un grand bol, fouetter **1 c. à soupe** de **glaçage balsamique** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Ajouter les **épinards**, les **olives** et les **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 5 à 6 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées d'un côté.
- Retourner les **galettes**, les parsemer de **fromage**. Poursuivre la cuisson à couvert de 5 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Retirer la poêle du feu.



Griller les pains faire la mayo au pesto

- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Griller au **centre** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **mayonnaise** et le **reste** du **pesto**.



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement les **olives**.
- Couper les **pains** en deux.



Terminer et servir

- Étendre la **mayo au pesto** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches inférieures** de **galettes** et d'**un peu** de **salade**, puis refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers à la dinde** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!