

Burgers au fromage de chèvre et aux poires caramélisées avec quartiers de pommes de terre au romarin

35 minutes



Bœuf haché



Pain artisan



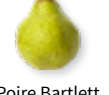
Fromage de chèvre



Romarin



Pomme de terre
Russet



Poire Bartlett



Mayonnaise



Purée d'ail



Bébés épinards



Moutarde de Dijon



Chapelure panko

BONJOUR FROMAGE DE CHÈVRE

Savoureux, acidulé et crémeux, il se marie parfaitement aux poires!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Romarin	1	2
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Poire Bartlett	1	2
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	28 g	56 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de romarin** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les hacher grossièrement. Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis parsemer de **romarin**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées. (**REMARQUE**: Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune. Faire rôtir sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Faire cuire les galettes

Bien essuyer la même poêle (celle de l'étape 2). Faire chauffer à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.



2 Faire caraméliser les poires

Pendant que les **potatoes de terre** rôtissent, éviter la **poire**, puis la couper en tranches fines. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **tranches de poire**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles ramollissent légèrement. Ajouter **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient dorées foncé. Réserver les **poires** dans une assiette.



5 Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage de chèvre**. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu et que les **tranches de pain supérieures** soient dorées. (**CONSEIL**: Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



3 Préparer les galettes

Pendant que les **poires** cuisent, mélanger dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure**, la **purée d'ail**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). (**CONSEIL**: Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Appuyer légèrement le pouce dans **chaque galette**.



Terminer et servir

Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde de Dijon**. Tartiner la **dijonnaise** sur les **tranches de pain supérieures grillées**. Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette**, de **poires caramélisées** et de **bébés épinards**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** dans les assiettes. Servir avec les **quartiers de pommes de terre** en accompagnement.

Le repas est prêt!