

# Burgers au fromage style steakhouse

avec sauce aux champignons et quartiers de pommes de terre assaisonnés

Épicée

35 minutes



Bœuf haché



Champignons



Pomme de terre  
Russet



Pain brioché



Bébés épinards



Épices à bifteck de  
Montréal



Cheddar blanc, râpé



Moutarde à  
l'ancienne



Mayonnaise



Mélange d'épices  
pour sauce brune



Concentré de  
bouillon de bœuf

BONJOUR MOUTARDE À L'ANCIENNE

*Le Canada est l'un des plus importants producteurs de graines de moutarde au monde!*

## 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, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, papier parchemin

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Champignons	113 g	227 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Pain brioché	2	4
Bébé épinards	28 g	56 g
Épices à bifteck de Montréal 🍷	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange d'épices pour sauce brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



## 1 Préparer et faire rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), saupoudrer de la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



## 4 Faire la sauce aux champignons

- Égoutter avec précaution l'excédent de gras et le jeter.
- Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.), puis les **champignons**. Faire cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent, en remuant à l'occasion.
- Réduire à feu moyen, puis saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce brune**. Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés, en remuant souvent.
- Ajouter **¾ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers.) et le **concentré de bouillon**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, en remuant souvent. **Saler** et **poivrer**, au goût.



## 2 Préparer et faire la mayo à la moutarde

- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde** dans un petit bol. Réserver.
- Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, d'un côté d'une plaque à cuisson. (**REMARQUE** : Disposer sur toute la plaque pour 4 pers.) Réserver.



## 5 Faire rôtir les pains et les galettes

- Entre-temps, parsemer les **galettes** de **fromage**.
- Faire griller les **pains** et les **galettes** dans le **haut** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire griller les pains d'abord, puis les galettes.) (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## 3 Former et faire cuire les galettes

- Mélanger le **boeuf** et le **reste** des **épices à bifteck de Montréal** dans un bol moyen. (**CONSEIL** : Ajouter 1 oeuf pour des galettes plus fermes!) Former à partir du **mélange 2 galettes de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **galettes**. Faire poêler de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les **galettes** de l'autre côté de la plaque à cuisson contenant les **pains**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., disposer les galettes sur une autre plaque à cuisson.)



## Terminer et servir

- Tartiner la **moitié** de la **mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**épinards**, de **galettes** et d'**un peu** de **sauce aux champignons**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Verser le **reste** de la **sauce aux champignons** sur les **quartiers de pommes de terre**.
- Servir avec le **reste** de la **mayo à la moutarde** comme trempette.

**Le souper, c'est réglé!**