

# Burgers au Monterey Jack

avec papillotes de pommes de terre ail-romarin

Barbecue

35 minutes



Bœuf haché



Petits pains artisan



Pommes de terre à chair jaune



Romarin



Oignon rouge



Tartinade de figues



Ail



Monterey Jack, râpé



Mélange roquette et épinards



Moutarde à l'ancienne



Chapelure panko

BONJOUR TARTINADE DE FIGUES

*Sucrée et acidulée, elle est l'ingrédient parfait pour les sauces et les vinaigrettes!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 230 °C (450 °F) à feu moyen.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, papier d'aluminium, grand bol

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petits pains artisans	2	4
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Romarin	1 branche	2 branches
Oignon rouge	56 g	113 g
Tartinade de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ail	6 g	12 g
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Mélange roquette et épinards	56 g	112 g
Moutarde à l'ancienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



### Préparer les pommes de terre

Détacher de la branche **1 c. à soupe de feuilles de romarin** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les hacher finement. Peler, puis émincer l'**ail**. Couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un bol moyen, ajouter les **potatoes de terre**, l'**ail**, la **moitié du romarin**, **1 c. à soupe d'huile** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



### Faire griller les galettes

Disposer les **galettes** sur l'autre côté de la grille du barbecue. Réduire à feu moyen, refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 3 à 4 minutes par côté, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*.



### Faire griller les pommes de terre

Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). Disposer le **mélange de pommes de terre** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de pommes de terre** et pincer le tour pour sceller. (REMARQUE : Faire 2 papillotes pour 4 personnes, en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.) Placer la papillote sur un côté de la grille du barbecue, refermer le couvercle et faire griller à feu moyen-élevé jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres, de 20 à 22 minutes.



### Terminer les galettes

Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les garnir de **fromage**. Ajouter les **moitiés de pain**, côté coupé vers le bas, sur l'autre côté de la grille, près des **potatoes de terre**. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient chauds, de 2 à 3 minutes.



### Terminer la préparation

Pendant que les **potatoes de terre** grillent, peler l'**oignon**, puis en couper la **moitié** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (utiliser l'**oignon** entier pour 4 personnes). Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, combiner le **bœuf**, la **chapelure panko**, la **moitié de la moutarde**, le **reste du romarin** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). (CONSEIL : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) **Poivrer**. Former à partir du **mélange de bœuf 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



### Terminer et servir

Étaler la **tartinade de figues** et le **reste de la moutarde** sur les **moitiés de pain**. Garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'une **galette**, de tranches d'**oignon** et du **mélange roquette et épinards**, puis refermer avec une **tranche de pain supérieure**. Ouvrir avec précaution les papillotes. Répartir les **potatoes de terre** et les **burgers** dans les assiettes.

Le repas est prêt!