

Burgers au poulet à la sauce ranch et au cheddar avec pommes de terre rôties

Familiale

30 minutes



Poulet haché



Sauce ranch



Chapelure italienne



Cheddar, râpé



Pains artisan



Sel de poulet



Ciboulette



Tomates Roma



Mélange printanier



Cornichons à l'aneth, en tranches



Pommes de terre
Russet

BONJOUR SEL DE POULET

Ce mélange australien bien-aimé ajoute une grande saveur umami à tout ce qu'il touche!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, grande poêle antiadhésive, spatule

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet haché *	250 g	500 g
Sauce ranch	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Pains artisan	2	4
Sel de poulet	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ciboulette	7 g	14 g
Tomates Roma	80 g	160 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Beurre non salé*	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Huile*		
Poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

• L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 minutes après l'ouverture de l'emballage.

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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer et faire cuire les pommes de terre

Couper les **potatoes** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Saupoudrer de la **moitié du sel de poulet, poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Faire griller les pains

Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis étendre **½ c. à soupe de beurre ramolli** (doubler la quantité pour 4 personnes). Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 3 à 4 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



2 Préparer les galettes

Entre-temps, trancher finement ou couper la **ciboulette** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un grand bol, mélanger le **poulet haché**, la **ciboulette**, la **chapelure**, le **reste** du **sel de poulet**, la **moitié** du **fromage** et **½ c. à thé de poivre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide. À l'étape 3, il sera possible de reformer les galettes lors de la cuisson.)



5 Assembler les burgers

Couper les **tomates** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Étendre la **moitié** de la **sauce ranch** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir **chacune** d'un **peu** de **cornichons**, d'une **galette**, de **tomates** et du **mélange printanier**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.



3 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 5 à 6 minutes d'un côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées, puis les retourner. (**REMARQUE** : Après avoir retourné les galettes, utiliser une spatule pour les reformer soigneusement, en appuyant sur les côtés!) Parsemer les **galettes** du **reste** du **fromage**. Couvrir et poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde**.



6 Terminer et servir

Répartir les **potatoes rôties** et les **burgers au poulet** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **sauce ranch** comme trempette.

Le repas est prêt!