

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



Pain artisan



Sel de poulet



Ciboulette



Tomate Roma



Mélange printanier



Cornichon à l'aneth,
en tranches



Pomme 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).
- Sortir du frigo ½ c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, spatule, grand bol, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

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
Pain artisan	2	4
Sel de poulet	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ciboulette	7 g	14 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Pomme 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

** 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 min 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.



1 Préparer et rôtir les pommes de terre de terre

- Couper les **potatoes de terre** 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 terre** de **1 c. à soupe** d'**huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Poivrer** et saupoudrer de la **moitié** du **sel de poulet**, puis remuer pour bien enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min ou jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis étendre **½ c. à soupe** de **beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.) sur les côtés coupés.
- Sur une plaque à cuisson, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut. Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



2 Préparer les galettes

- Entre-temps, couper la **ciboulette** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, mélanger le **poulet**, la **ciboulette**, la **chapelure**, le **reste** du **sel de poulet**, la **moitié** du **fromage** et **½ c. à thé** de **poivre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.). (**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 la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Répartir la **moitié** de la **sauce ranch** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **quelques cornichons**, d'une **galette**, de **tomates** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.



3 Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 5 à 6 min d'un côté ou jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées, puis les retourner. (**REMARQUE** : Après avoir retourné les galettes, utiliser une spatule pour les reformer avec précaution, en appuyant sur les côtés.)
- Parsemer les **galettes** du **reste** du **fromage**. Couvrir et poursuivre la cuisson de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde**.



6 Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!