

# 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 d'ail



Ciboulette



Tomate Roma



Mélange printanier



Cornichon à l'aneth,  
en tranches



Pomme de terre  
Russet

BONJOUR SAUCE RANCH

La sauce ranch est un condiment tout indiqué pour les burgers!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 1 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, grand bol, papier parchemin, grande poêle antiadhésive, petit bol

## 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 d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
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*	1 c. à soupe	2 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.



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



## Griller les pains et mélanger la sauce

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis étendre **1 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, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **sauce ranch** et le **reste** de la **ciboulette**.



## Préparer les galettes

- Entre-temps, trancher ou couper aux ciseaux la **ciboulette** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, mélanger le **poulet**, la **moitié** de la **ciboulette**, la **chapelure**, le **reste** du **sel d'ail**, la **moitié** du **fromage** et **¼ 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** : Si le mélange est collant, mouiller légèrement les mains pour former les galettes plus facilement.)



## Assembler les burgers

- Couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Étendre la **moitié** de la **sauce ranch** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **quelques cornichons**, d'une **galette**, de **tomates** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.



## 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**. Cuire de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites\*\*.
- Parsemer les **galettes** du **reste** du **fromage**, puis couvrir. Retirer la poêle du feu. Garder couvert de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



## Terminer et servir

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

## Le souper, c'est réglé!