

Burgers aux épices à steak

avec frites disco

40 minutes



Boeuf haché



Petits pains artisan



Mélange d'épices de Montréal



Cornichons à l'aneth



Pommes de terre Russet



Concentré de bouillon de bœuf



Ail



Farine tout usage



Mélange printanier



Mayonnaise



Moutarde de Dijon



Mozzarella, râpée



Échalote

BONJOUR FRITES DISCO

Le cousin new-jerseyen de la poutine!

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, cuillères à mesurer, papier parchemin, bol moyen, petit bol, grande poêle antiadhésive, spatule, papier d'aluminium, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petits pains artisan	2	4
Mélange d'épices de Montréal	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Cornichons à l'aneth	90 ml	180 ml
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Ail	3 g	6 g
Farine tout usage	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Mozzarella, râpée	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
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 71 °C (160 °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



1 Faire cuire les frites

Couper les **potatoes** en frites 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** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier**. Faire cuire au **centre** du four de 28 à 30 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



2 Préparer les burgers et la sauce

Pendant que les **frites** cuisent, peler, puis râper grossièrement l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Trancher grossièrement les **cornichons**. Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, l'**échalote**, la **moitié** de la **moutarde** et **1 c. à thé** du **mélange d'épices de Montréal** (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). Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. **Salier** et **poivrer**. Réserver.



3 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Avec le dos d'une spatule, presser légèrement sur **chaque galette**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit doré. Retourner les **galettes** et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites.** Réserver les **galettes** dans une assiette. Couvrir de papier d'aluminium pour garder au chaud.



4 Préparer la sauce

Dans la même poêle, ajouter l'**ail**, **½ c. à thé** du **mélange d'épices de Montréal** et **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les aliments dégagent leur arôme. Saupoudrer de **½ c. à soupe** de **farine** (doubler la quantité pour 4 personnes). Bien mélanger pendant 1 minute. Ajouter le **concentré de bouillon** et **¾ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Laisser mijoter de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



5 Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux. Disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire rôtir les **pains** au four sur la grille du **haut** de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



6 Terminer et servir

Étendre la **sauce mayo** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir de **mélange printanier**, d'une **galette** et d'autant de **cornichons** que désiré. Répartir les **burgers** et les **frites** dans les assiettes. Parsemer les **frites** de **fromage** et garnir de **sauce**.

Le repas est prêt!