

# Burgers aux épices à steak avec frites disco

40 minutes



Boeuf haché



Petits pains artisan



Épices à bifteck  
de Montréal



Cornichons à l'aneth,  
en tranches



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, papier parchemin, râpe à 4 côtés, cuillères à mesurer, bol moyen, petit bol, grande poêle antiadhésive, spatule, tasses à mesurer

### Ingrédients

|                                   | 2 personnes  | 4 personnes  |
|-----------------------------------|--------------|--------------|
| Bœuf haché                        | 250 g        | 500 g        |
| Petits pains artisan              | 2            | 4            |
| Épices à bifteck de Montréal      | ½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Cornichons à l'aneth, en tranches | 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                 | ¾ tasse      | 1 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



### 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). **Salé**. Faire cuire au **centre** du four de 30 à 32 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



### 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.



### Préparer les burgers et la sauce

Pendant que les **frites** cuisent, peler, puis râper grossièrement l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. 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**. **Salé** et **poivrer**. Réserver.



### Faire griller les pains

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



### 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.



### 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 napper de **sauce**.

## Le repas est prêt!