

# Burgers aux épices à steak avec frites disco

35 minutes



Boeuf haché



Pain brioché



Épices à bifteck de  
Montréal



Cornichons à l'aneth,  
en tranches



Pommes de terre  
Russet



Concentré de  
bouillon de bœuf



Chapelure panko



Gousses d'ail



Farine tout usage



Bébés épinards



Mayonnaise



Moutarde de Dijon



Mozzarella, râpée

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

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain brioché	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
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Gousses d'ail	1	2
Farine tout usage	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Bébés épinards	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
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 74 °C (165 °F).

## 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

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). **Saler**, puis bien mélanger. 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

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **l'ail** et **½ c. à thé** d'**épices à bifteck de Montréal** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **épices** dégagent leur arôme. Saupoudrer de la **moitié** de la **farine** (utiliser toute la farine pour 4 personnes). Bien remuer 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 galettes et la dijonnaise

Pendant que les **frites** cuisent, peler, puis émincer ou presser **l'ail**. Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde de Dijon** et **1 c. à thé** d'**épices à bifteck 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). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde de Dijon**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



## Faire griller les pains

Pendant que la **sauce** cuit, 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 **dijonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir d'**épinards**, d'une **galette** et d'autant de **cornichons** que désiré. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **frites** dans les assiettes. Parsemer les **frites** de **fromage** et napper de **sauce**.

## Le repas est prêt!