

Burgers aux épices à steak avec frites disco

35 minutes



Boeuf haché



Pain artisan



Épices à bifteck de
Montréal



Pomme de terre
Russet



Chapelure panko



Mélange d'épices
pour sauce brune



Bébés épinards



Mayonnaise



Moutarde de Dijon



Cornichon à l'aneth,
en tranches



Cheddar blanc, râpé



Concentré de
bouillon de bœuf



Purée d'ail

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Épices à bifteck de Montréal	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange pour sauce	2 c. à soupe	4 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
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	90 ml
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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'app.

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

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Cuire les frites

- Couper les **pommes de terre** en juliennes de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 30 à 32 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées.



Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis **½ c. à thé d'épices à bifteck de Montréal** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme et que le **beurre** fonde.
- Saupoudrer le tout du **mélange pour sauce brune**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Ajouter **1 tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.), le **concentré de bouillon** et le **reste** de la **purée d'ail**. Porter à légère ébullition.
- Cuire de 2 à 3 min, en fouettant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Préparer les galettes et la mayo à la moutarde

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure**, la **moitié** de la **purée d'ail**, la **moitié** de la **moutarde** et **1 c. à thé d'épices à bifteck de Montréal** (doubler la qté pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux. Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Griller dans le **haut** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Poêler de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le dessous des **galettes** soit doré.
- Retourner les **galettes** et poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.
- Transférer dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.



Terminer et servir

- Étendre la **mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**épinards**, d'une **galette** et de **cornichons**, au goût. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **frites** dans les assiettes.
- Parsemer les **frites** de **fromage**, puis napper de **sauce**.

Le souper, c'est réglé!