

Burgers aux oignons grillés

avec sauce secrète et pommes de terre grillées

Grillade

30 Minutes



Boeuf haché



Petits pains briochés



Pomme de terre
Russet



Oignon jaune



Mélange printanier



Cornichons
à l'aneth



Mayonnaise



Ketchup



Sel d'ail



Moutarde de
Dijon

BONJOUR CORNICHONS À L'ANETH
Ce classique croquant est plein de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

2 bols moyens, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, grand bol, petit bol

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petits pains briochés	2	4
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Cornichons à l'aneth	90 ml	180 ml
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °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 #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Couper les **pains** en deux. Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Égoutter, puis hacher finement **2 c. à soupe de cornichons** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper les **potommes de terre** sur la longueur en tranches de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Dans un bol moyen, ajouter les **potommes de terre**, **½ c. à thé de sel d'ail** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer**, puis bien mélanger. Dans un grand bol, combiner le **bœuf** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Former à partir du **mélange 2 galettes de taille égale** (4 galettes pour 4 personnes). Enfoncer légèrement le pouce dans chaque **galette**. (REMARQUE : Ne pas percer les galettes!)



Préparer la sauce secrète

Pendant que les **potommes de terre** et les **oignons** grillent, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, le **ketchup**, la **moutarde de Dijon** et les **cornichons hachés**. **Poivrer** et bien mélanger.



Préparer la papillote

Dans un autre bol moyen, ajouter les **oignons**, le **reste du sel d'ail**, **1 c. à soupe d'eau**, **1 c. à soupe d'huile** et **½ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 30 x 30 cm (12 x 12 po). Disposer le **mélange avec les oignons** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus les **oignons** et pincer le tour pour sceller. (REMARQUE : Faire 2 papillotes pour 4 personnes, en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.)



Faire griller les galettes et les pains

Lorsque les **légumes** auront grillé de 7 à 8 minutes, ajouter les **galettes** sur le grill. (CONSEIL : Ne pas surcharger le grill! Faire griller les galettes une fois que les oignons et les pommes de terre seront prêts s'il n'y a pas assez d'espace sur le grill.) Refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 4 à 5 minutes par côté jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Lorsque les **galettes** seront presque cuites, ajouter les **pains** sur le grill, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient chauds. (REMARQUE : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire griller les pommes de terre et les oignons

Disposer les **potommes de terre** sur un côté du grill. Refermer le couvercle et faire griller de 14 à 16 minutes, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'e les **potommes de terre** soient tendres et marquées par le grill. Placer les **oignons** de l'autre côté du grill et faire cuire de 14 à 16 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



Terminer et servir

Ouvrir avec précaution les papillotes. Étaler **un peu de sauce secrète** sur les **tranches de pain**. Garnir les **tranches de pain inférieures d'oignons**, de **galettes**, du **reste des cornichons**, de **mélange printanier**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **potommes de terre** dans les assiettes. Servir avec la **sauce secrète restante** comme trempette.

Le repas est prêt!