

# Burgers BBQ

avec patates douces épicées et cornichons

30 minutes



Boeuf haché



Petits pains artisan



Assaisonnement  
BBQ



Patates douces



Mélange printanier



Cornichons à l'aneth,  
en tranches



Chapelure panko



Sauce BBQ



Mayonnaise



Moutarde à  
l'ancienne

BONJOUR ASSAISONNEMENT BBQ

*Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!*

# 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, passoire, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petits pains artisan	2	4
Assaisonnement BBQ	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Patates douces	340 g	680 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	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 rôtir les quartiers de patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**. **Saler et poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées.



## 4 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 minutes par côté.\*\*



## 2 Préparer

Pendant que les **patates douces** rôtissent, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde** dans un petit bol. **Poivrer**. Égoutter les **cornichons**. Couper les **pains** en deux. Disposer les **moitiés de pain**, côté coupé vers le haut, sur un côté d'une autre plaque à cuisson.



## 5 Faire griller les pains

Ajouter les **galettes** de l'autre côté de la plaque à cuisson contenant les **pains**. Étendre le **reste** de la **sauce BBQ** sur les **galettes**. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes (**CONSEIL** : Surveiller les aliments pour ne pas les brûler!) Pour 4 personnes, faire griller les pains d'abord, puis réserver.)



## 3 Former les galettes

Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure panko**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ** et la **moitié** de la **sauce BBQ**. **Poivrer**. Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Appuyer légèrement le pouce dans **chaque galette**. (**REMARQUE** : Ne pas percer les galettes!)



## 6 Terminer et servir

Étaler un peu de **mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir de **cornichons**, d'une **galette** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo à la moutarde** comme trempette.

## Le repas est prêt!