

# Burgers BBQ Ranch

avec Beyond Meat® et quartiers de pommes de terre

Végé

30 minutes



Beyond Meat®



Pain artisan



Sauce BBQ



Pomme de terre  
Russet



Cornichons à l'aneth,  
tranchés



Vinaigrette ranch



Mélange printanier

BONJOUR BEYOND MEAT®

*Vous n'arriverez pas à croire que ce n'est pas de la viande, mais bien une protéine à base de plantes!*

## 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, cuillères à mesurer, spatule, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

|                                | 2 personnes  | 4 personnes  |
|--------------------------------|--------------|--------------|
| Beyond Meat®                   | 2            | 4            |
| Pain artisan                   | 2            | 4            |
| Sauce BBQ                      | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe |
| Pomme de terre Russet          | 460 g        | 920 g        |
| Cornichons à l'aneth, tranchés | 90 ml        | 90 ml        |
| Vinaigrette ranch              | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe |
| Mélange printanier             | 28 g         | 56 g         |
| 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

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Faire rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Disposer les **potatoes** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin et les arroser de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire cuire au centre et dans le haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Terminer et servir

- Tartiner **1 c. à soupe** de **vinaigrette ranch** (doubler pour 4 pers.) sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, de **cornichons** et de **galettes Beyond Meat®**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pomme de terre** dans les assiettes.
- Servir avec le **reste** de la **vinaigrette ranch** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!



## Faire poêler les galettes

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **galettes Beyond Meat®**.
- À l'aide du dos d'une spatule, aplatir les **galettes** pour qu'elles atteignent une épaisseur de 1,25 cm (½ po). Faire poêler de 3 à 4 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées\*\*.



## Faire griller les pains

- Transférer les **galettes** d'un côté d'une plaque à cuisson.
- Napper les **galettes** de **sauce BBQ**.
- Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, de l'autre côté de la plaque à cuisson.
- Faire griller les **pains** et les **galettes** dans le **bas** du four de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)