

# Burgers d'agneau façon bistro et échalotes marinées

avec quartiers de pommes de terre citronnés

30 minutes



Agneau haché



Pain artisan



Pomme de terre  
Russet



Bébés épinards



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Épices à bifteck de  
Montréal



Échalote



Gousses d'ail



Citron



Cheddar blanc, râpé

BONJOUR ÉCHALOTE

*Cet allium peut ressembler à un oignon, mais sa saveur est plus douce et plus sucrée!*

## 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, 2 bols moyens, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petite casserole, petit bol, grande poêle antiadhésive, zesteur

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Bébés épinards	28 g	56 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Épices à bifteck de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
Gousses d'ail	2	4
Citron	1	1
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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 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.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire rôtir au centre et dans le bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Former et faire cuire les galettes

- Dans un autre bol moyen, mélanger l'**agneau**, les **épices à bifteck de Montréal** et le **reste** de l'**ail**. (**CONSEIL** : Pour une galette plus ferme, ajouter un œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*.
- Parsemer les **galettes** de **fromage**. Couvrir et réserver hors du feu pour faire fondre le **fromage**.



## Préparer et faire l'aïoli au citron

- Entre-temps, zester, puis presser le **citron**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, **¼ c. à thé d'ail**, **¼ c. à thé de zeste de citron** et **½ c. à soupe de jus de citron** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## Faire griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## Faire mariner les échalotes

- Dans une petite casserole, ajouter les **échalotes**, le **vinaigre**, le **reste** du **jus de citron**, **2 c. à soupe** d'eau et **1 c. à thé** de **sucrose** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé.
- Faire mijoter de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **sucrose** se soit dissout, en remuant souvent.
- Retirer la casserole du feu. Transférer les **échalotes**, incluant la **marinade**, dans un bol moyen.
- Réfrigérer.



## Terminer et servir

- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **zeste de citron**, **1 c. à soupe** de **beurre** et les **quartiers de pommes de terre**. Remuer délicatement jusqu'à ce que le **beurre** ait fondu et que les **potatoes** soient enrobées.
- Tartiner **½ c. à soupe** d'**aïoli au citron** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** d'**épinards**, d'une **galette** et d'**échalotes marinées**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de l'**aïoli au citron** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!