

Burgers d'agneau façon kebab avec quartiers de pommes de terre au feta

Burger du monde 35 minutes



Agneau haché



Feta, en bloc



Pain artisan



Pomme de terre à
chair jaune



Chapelure panko



Oignon rouge



Aneth



Yogourt grec



Mayonnaise



Vinaigre de vin rouge



Mélange d'épices
turc



Mélange printanier

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES TURC

Un mélange d'herbes et d'épices puissant qui émoustille vos papilles!

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, bol moyen, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Feta, en bloc	100 g	200 g
Pain artisan	2	4
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Oignon rouge	113 g	226 g
Aneth	7 g	14 g
Yogourt grec	100 ml	200 ml
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices turc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Sucre*	1 ¼ c. à thé	2 ½ c. à thé
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'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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



1 Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et assaisonner de la **moitié** du **mélange d'épices turc**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées et tendres.



4 Former et cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, dans un grand bol, ajouter la **chapelure**, le **reste** du **mélange d'épices turc**, l'**oignon râpé** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Émietter l'**agneau** dans le bol, puis mélanger à nouveau.
- Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 pour 4 pers.).
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.)
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Transférer les **galettes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



2 Préparer

- Entre-temps, peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en tranches de 0,5 cm (¼ po). À l'aide d'une râpe à 4 côtés, râper grossièrement le **reste** de l'**oignon**. (**REMARQUE** : Retirer les gros morceaux.)
- Hacher grossièrement l'**aneth**.
- Émietter le **feta**.



5 Griller les pains et faire la sauce

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, directement sur la grille du **haut** du four.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **yogourt**, la **mayonnaise**, la **moitié** du **feta**, la **moitié du reste** de l'**aneth** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.



3 Préparer les oignons marinés à l'aneth

- Dans un petit bol allant au micro-ondes, ajouter le **vinaigre**, **1 c. à soupe** d'**eau**, **1 c. à thé** de **sucre** et **½ c. à thé** de **sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). (**REMARQUE** : C'est votre marinade.)
- Réchauffer au micro-ondes 15 s à la fois, en remuant chaque fois, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Ajouter les **tranches d'oignon** et le **tiers** de l'**aneth**, puis bien mélanger. Réserver au frigo pour refroidir.



6 Terminer et servir

- Lorsque les **quartiers de pommes de terre** seront cuits, ajouter sur la plaque à cuisson le **reste** de l'**aneth** et le **reste** du **feta**. Bien mélanger.
- Égoutter les **oignons** et jeter la marinade.
- Étendre **un peu** de **sauce** sur les **tranches de pain**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, des **galettes** et d'**oignons marinés à l'aneth**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **potatoes de terre** et le **reste** des **oignons marinés à l'aneth** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!