

Burgers d'agneau façon tikka

avec quartiers de pommes de terre épicées et mayo au cari

30 minutes



Agneau haché



Petits pains artisan



Chapelure panko



Sauce tikka



Mélange d'épices indien



Mélange printanier



Mayonnaise



Pommes de terre Russet

BONJOUR SAUCE TIKKA

Une myriade d'épices agencées pour former une délicieuse et aromatique sauce tikka!

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, cuillères à mesurer, papier parchemin, petite casserole, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Petits pains artisan	2	4
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sauce tikka	½ tasse	1 tasse
Mélange d'épices indien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
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



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile**, puis saupoudrer de **2 c. à thé** du **mélange d'épices indien** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, de 22 à 24 minutes. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune. Faire rôtir sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux. Sur une autre plaque à cuisson, disposer les **tranches de pain**, côté coupé vers le haut. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 3 à 4 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Former les galettes

Pendant que les **potatoes** rôtissent, mélanger dans un bol moyen l'**agneau**, la **chapelure panko**, **2 c. à soupe** de **sauce tikka** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer**. Former **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Appuyer légèrement le pouce dans **chaque galette**. (**CONSEIL** : Ne pas percer les galettes!)



Préparer les sauces

Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **reste** du **mélange d'épices indien**. **Saler** et **poivrer**. Dans une petite casserole, ajouter le **reste** de la **sauce tikka** et faire chauffer à feu moyen. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** soit bien chaude.



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 dorées et entièrement cuites, de 4 à 6 minutes par côté. (**)



Terminer et servir

Badigeonner les **tranches de pain supérieures** de **sauce tikka chaude**. Badigeonner la **moitié** de la **mayo au cari** sur les **tranches de pain inférieures**, puis les garnir d'une **galette** et du **mélange printanier**. Couronner le tout des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **potatoes** dans les assiettes et servir avec le **reste** de la **mayo au cari** comme trempette.

Le repas est prêt!