

Burgers d'agneau façon tikka

avec quartiers de pommes de terre et mayo au cari

30 minutes



Agneau haché



Pain artisan



Pomme de terre
Russet



Mélange printanier



Chapelure panko



Sauce tikka



Mélange d'épices à
l'indienne



Mayonnaise

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
Pain artisan	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sauce tikka	½ tasse	1 tasse
Mélange d'épices à l'indienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 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, 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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 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 à l'indienne** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. (**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 rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, de 22 à 24 minutes.



4 Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



2 Former les galettes

Pendant que les **potatoes** rôtissent, ajouter dans un bol moyen l'**agneau**, la **chapelure**, **2 c. à soupe** de **sauce tikka** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer**, puis bien mélanger. Former **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



5 Préparer les sauces

Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et le **reste** du **mélange d'épices à l'indienne**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. 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.



3 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler de 4 à 6 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites**.



6 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 de **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!