

Burger de bœuf au feta avec salade villageoise grecque

Familiale

30 minutes



Familiale

RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!

Bonne cuisine!



BONJOUR ORIGAN

Cette herbe au goût relevé apporte les saveurs méditerranéennes dans votre assiette!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, 2 grands bols, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Bison haché maigre	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Tomate Roma	80 g	160 g
Origan	7 g	7 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Mini concombre	66 g	132 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
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



Préparer

Hacher finement **1 c. à soupe** de feuilles **d'origan** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Dans un petit bol, ajouter la **moitié** du **feta** et la **mayonnaise**. **Poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux, puis les disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire griller les **pains** au **centre** du four de 2 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire les galettes

Dans un grand bol, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, l'**origan** et la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!) Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).

Si vous avez choisi le **bison**, le préparer et le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **bœuf**.



Faire la salade

Pendant que les **pains** grillent, fouetter dans un autre grand bol le **reste** du **sel d'ail**, **½ c. à soupe** de **vinaigre**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **concombres**, les **tomates**, le **mélange printanier** et le **reste** du **feta**. **Poivrer**, puis bien mélanger.



Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle! Pour 4 personnes, faire cuire les galettes en 2 étapes, au besoin.) Faire poêler les **galettes** de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites**. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

Tartiner les **tranches de pain inférieures** de **mayo au feta**, puis garnir d'une **galette** et d'**un peu** de **salade**. Couronner d'une **tranche de pain supérieure**. Répartir les **burgers** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!