

Burgers de bœuf à la sud-ouest

avec quartiers de pommes de terre épicés

Épicée

30 minutes



Bœuf haché



Piment poblano



Petits pains briochés



Mélange d'épices sud-ouest



Pommes de terre Russet



Mayonnaise



Monterey Jack, râpé



Oignon rouge



Sel d'ail



Coriandre



Ail

BONJOUR ÉPICES SUD-OUEST

Un bouquet d'arômes sucrés, fumés et salés pour un burger ultra savoureux!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 4 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

Matériel requis

2 plaques à cuisson, pot moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|----------------------------|--------------|--------------|
| Bœuf haché | 250 g | 500 g |
| Piment poblano 🌶️ | 160 g | 320 g |
| Petits pains briochés | 2 | 4 |
| Mélange d'épices sud-ouest | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Pommes de terre Russet | 460 g | 920 g |
| Mayonnaise | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe |
| Monterey Jack, râpé | ¼ tasse | ½ tasse |
| Oignon rouge | 113 g | 113 g |
| Sel d'ail | 1 c. à thé | 2 c. à thé |
| Coriandre | 7 g | 14 g |
| Ail | 3 g | 6 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.

—
Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension.
À vos casseroles!



Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **quartiers de pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson.) **Poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 28 à 30 minutes, en remuant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire cuire les galettes

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 minutes par côté. ** Pendant que les **galettes** cuisent, mélanger dans un petit bol la **mayonnaise** et l'**ail émincé**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) Réserver.



Préparer

Pendant que les **quartiers de pommes de terre** rôtissent, évider, puis couper le **piment poblano** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Couper l'**oignon** en deux, le peler, puis en couper la **moitié** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes). Peler, puis émincer l'**ail**. Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, le **mélange d'épices sud-ouest** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**. Former **2 galettes** d'un **diamètre de 10 cm** (4 po) (4 galettes pour 4 personnes).



Faire rôtir les pains

Trancher les **petits pains briochés** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Saupoudrer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**. Faire rôtir les **tranches de pain** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu et que les **tranches de pain supérieures** soient dorées, de 2 à 3 minutes.



Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **piment poblano** et d'**oignon**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 6 à 8 minutes. Retirer la poêle du feu et transférer les **légumes** dans une assiette. Couvrir pour garder chaud, puis réserver. Essuyer la poêle soigneusement.



Terminer et servir

Répartir les **galettes** sur les **tranches de pain inférieures**, puis napper les **galettes** de **1 c. à soupe** de **mayo à l'ail**. Garnir de **légumes** et saupoudrer de **coriandre**, puis couronner le tout des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo à l'ail** comme trempette.

Le repas est prêt!