

# Burgers de bœuf à l'italienne

avec oignons caramélisés et quartiers de pommes de terre au parmesan

30 minutes



Bœuf haché



Pommes de terre  
Russet



Oignon, en tranches



Parmesan



Petits pains artisan



Assaisonnement  
italien



Mayonnaise



Mélange printanier



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne

BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS

*Un condiment sucré-salé, parfait pour garnir les burgers!*

## 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, petit bol, grande poêle antiadhésive

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Petits pains artisan	2	4
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées. Parsemer de **parmesan** et continuer à faire rôtir de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu.



### Préparer la mayo à l'italienne

Pendant que les **galettes** cuisent, mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de l'**assaisonnement italien** dans un petit bol. **Poivrer**.



### Faire caraméliser les oignons

Pendant que les **potatoes** rôtissent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les tranches d'**oignon**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent. Réduire à feu moyen, puis ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler**. Poursuivre la cuisson en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **oignons** soient bien dorés, de 6 à 8 minutes. Retirer la poêle du feu, puis ajouter le **vinaigre balsamique**. Bien mélanger pendant 1 minute. Transférer les **oignons** dans une assiette. Réserver. Essuyer la poêle soigneusement.



### Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux. Ajouter les **moitiés de pain** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



### Former et faire cuire les galettes

Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, la **chapelure italienne**, la **moitié** de l'**assaisonnement italien** et **½ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 minutes par côté\*\*. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin.)



### Terminer et servir

Répartir une partie de la **mayo à l'italienne** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **mélange printanier**, d'une **galette** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre au parmesan** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo à l'italienne** comme trempette.

## Le repas est prêt!