

# Burgers de bœuf à l'italienne

avec oignons caramélisés et quartiers de pommes de terre au parmesan

30 minutes



## 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!



Bœuf haché



Bœuf haché double



Pommes de terre  
Russet



Oignon jaune



Parmesan, râpé



Pain 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
 Bœuf haché double	500 g	1000 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 74 °C (165 °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



## 1 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). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. Garnir de **parmesan** et continuer à faire rôtir de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** soit fondu.



## 2 Faire caraméliser les oignons

Pendant que les **potatoes** rôtissent, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). 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 **oignons**. 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). **Salier**. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés foncés. Retirer la poêle du feu, puis ajouter le **vinaigre**. Bien mélanger pendant 1 minute. Transférer les **oignons** dans une assiette. Réserver. Essuyer la poêle soigneusement.



## 3 Former et faire cuire les galettes

Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, la **chapelure**, la **moitié** de l'**assaisonnement italien** et **½ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. (**CONSEIL** : Ajouter un œuf pour une galette plus ferme!) 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 de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin.)



## RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi le **bœuf double**, ajouter ¼ c. à thé de sel (doubler la quantité pour 4 personnes) au mélange. (**CONSEIL** : Ajouter un œuf pour une galette plus ferme! Ajouter 2 œufs pour 4 personnes.) Former 4 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po) pour 2 personnes (8 galettes pour 4 personnes). Ne pas surcharger la poêle! Faire cuire les galettes par étapes, au besoin!



## 4 Préparer la mayo à l'italienne

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



## 5 Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux. Ajouter les **pains** 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!)



## 6 Terminer et servir

Étaler un **peu** de **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!