

Burgers de bœuf à l'italienne

avec oignons caramélisés et quartiers de pommes de terre au parmesan

30 minutes



Boeuf haché



Bison haché maigre



Pomme de terre
Russet



Oignon jaune



Parmesan, râpé
grossièrement



Pain artisan



Assaisonnement
italien



Mayonnaise



Bébés épinards



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne

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 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.

Guide pour la quantité de vinaigre balsamique à l'étape 2 (doubler pour 4 pers.) :

- Doux : 1 c. à thé
- Moyen : 2 c. à thé
- Relevé : 1 c. à soupe

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
Bison haché maigre	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Pain artisan	2	4
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Bébés épinards	28 g	56 g
Vinaigre balsamique	2 c. à thé	4 c. à thé
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, 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



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 pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Saupoudrer de **parmesan** et continuer à faire rôtir de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu.



Préparer la mayo à l'italienne

Entre-temps, ajouter la **mayonnaise** et le **reste** de l'**assaisonnement italien** dans un petit bol. **Poivrer**, puis bien mélanger.



Faire caraméliser les oignons

Entre-temps, 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 pour 4 pers.), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent, en remuant à l'occasion. Réduire à feu moyen et ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers.). **Saler**. Faire cuire de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé, en remuant à l'occasion. Retirer la poêle du feu, puis ajouter **2 c. à thé de vinaigre**. (**REMARQUE**: Consulter le guide pour la quantité de vinaigre.) Remuer pendant 1 min ou jusqu'à ce qu'ils soient enrobés. Transférer les **oignons** dans une assiette. Essuyer la poêle soigneusement.



Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux. Ajouter les **pains** directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL**: Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Former les galettes et les faire cuire

Entre-temps, ajouter dans un bol moyen, le **bœuf**, la **chapelure**, **2. à thé d'assaisonnement italien** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les quant. pour 4 pers.). **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 pers.). Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE**: Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin.) Faire poêler de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud.

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



Terminer et servir

Tartiner **un peu** de **mayo à l'italienne** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**épinards**, 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 souper, c'est réglé!