

# Burgers de bœuf à l'italienne

avec oignons caramélisés et quartiers de pommes de terre au parmesan

35 minutes



Bœuf haché



Pomme de terre  
Russet



Oignon jaune



Parmesan, râpé  
grossièrement



Pain artisan



Mayonnaise



Bébés épinards



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne



Sel d'ail

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 la qté 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, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	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
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
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Rôtir les quartiers de pommes de terre

1. Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
2. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et saupoudrer de la **moitié du sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
3. Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées.
4. Parsemer de la **moitié du parmesan** et continuer à rôtir de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



## Préparer la mayo au parmesan

1. Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise** et le **reste** du **parmesan**.
2. **Poivrer** et bien mélanger.



## Caraméliser les oignons

1. Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
2. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent.
3. Réduire à feu moyen, puis ajouter **1 c. à thé de sucre** et **3 c. à soupe d'eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler**. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
4. Retirer la poêle du feu. Ajouter **2 c. à thé de vinaigre**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité de vinaigre balsamique.) Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés.
5. Transférer les **oignons** dans une assiette. Essuyer la poêle avec précaution.



## Griller les pains

1. Couper les **pains** en deux.
2. Les disposer directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## Former et cuire les galettes

1. Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure** et le **reste** du **sel d'ail**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
2. Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
3. Chauffer la même poêle à feu moyen.
4. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire les galettes en 2 étapes au besoin.)
5. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.
6. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



## Terminer et servir

1. Étendre **un peu** de **mayo au parmesan** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**épinards**, des **galettes** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
2. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre au parmesan** dans les assiettes.
3. Servir le **reste** de la **mayo au parmesan** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!