

Burgers de bœuf au brie

avec pommes de terre à l'ail et au romarin en papillote

Barbecue

35 minutes



Bœuf haché



Brie



Petits pains artisan



Pommes de terre à chair jaune



Romarin



Oignon rouge



Confiture de figes



Ail



Mélange roquette et épinards



Moutarde à l'ancienne



Chapelure panko

BONJOUR BRIE

Un fromage crémeux qui rehausse n'importe quel burger!

D'ABORD

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 230 °C (450 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, papier d'aluminium, grand bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Brie	125 g	250 g
Petits pains artisans	2	4
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Romarin	1	2
Oignon rouge	56 g	113 g
Confiture de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ail	6 g	12 g
Mélange roquette et épinards	56 g	112 g
Moutarde à l'ancienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
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 Préparer les pommes de terre

Détacher quelques **feuilles de romarin** et les émincer, de façon à en obtenir **1 c. à soupe** (doubler la quantité pour 4 personnes). Peler, puis émincer l'**ail**. Couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un bol moyen, ajouter les **potatoes de terre**, l'**ail**, la **moitié** du **romarin**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



2 Faire cuire les pommes de terre

Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). Disposer le **mélange de pommes de terre** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de pommes de terre** et pincer le tour pour sceller. (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 personnes, en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.) Placer la papillote sur un côté du barbecue, refermer le couvercle et faire griller à feu moyen-élevé jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres, de 24 à 25 minutes.



3 Terminer la préparation

Pendant que les **potatoes de terre** cuisent, peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en râper la **moitié** (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes). Couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, combiner le **bœuf**, la **chapelure panko**, les morceaux d'**oignon**, la **moutarde**, le **reste** du **romarin** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter **1 œuf** au mélange.)



4 Faire griller les galettes

Former à partir du **mélange de bœuf** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Disposer les **galettes** sur l'autre côté du barbecue. Baisser à feu moyen, refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 3 à 4 minutes par côté, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.



5 Terminer les galettes

Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les garnir de **tranches de brie**. Ajouter les **moitiés de pain**, côté coupé vers le bas, sur l'autre côté de la grille du barbecue, près des **potatoes de terre**. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient grillés, de 2 à 3 minutes.



6 Terminer et servir

Tartiner la **confiture de figues** sur les **pains**. Garnir les **tranches de pain inférieures** des **galettes garnies de brie** et du **mélange roquette et épinards**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Ouvrir avec précaution les papillotes. Répartir les **potatoes de terre** et les **burgers** dans les assiettes.

Le repas est prêt!