

Burgers de bœuf au feta

avec salade à la grecque

Familiale

30 minutes



Bœuf haché



Pain artisan



Tomate Roma



Origan



Mayonnaise



Feta, émietté



Vinaigre de vin blanc



Mélange printanier



Chapelure panko



Sel d'ail



Olives mélangées

BONJOUR ORIGAN

Cette herbe terreuse et pleine de saveur fait partie de la famille de la menthe!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, 2 grands bols, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Tomate Roma	80 g	160 g
Origan	7 g	7 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Feta, émiettée	¼ tasse	½ tasse
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Olives mélangées	30 g	60 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Émincer **1 c. à soupe** de **feuilles d'origan** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moitié** du **feta**. **Poivrer**, puis bien mélanger.



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Griller les **pains** au **centre** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Préparer les galettes

- Dans un grand bol, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, l'**origan** et la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange de bœuf** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



Assembler la salade

- Entre-temps, fouetter dans un autre grand bol le **reste** du **sel d'ail**, **½ c. à soupe** de **vinaigre**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Ajouter les **tomates**, le **mélange printanier** et le **reste** du **feta**. Parsemer d'**olives**, si désiré. **Poivrer**, puis bien mélanger.



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire les galettes en 2 étapes, au besoin.) Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.
- Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

- Étendre le **mayo au feta** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et d'**un peu** de **salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!