

# Burgers de bœuf au fromage de chèvre et aux poires caramélisées

avec quartiers de pommes de terre au romarin

35 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez ajouter du bacon,  
suivez les instructions au verso  
de cette fiche!  
Bonne cuisine!



Bœuf haché



Bacon



Pain artisan



Fromage de chèvre



Romarin séché



Pomme de terre  
Russet



Poire Bartlett



Mayonnaise



Purée d'ail



Bébés épinards



Moutarde de Dijon



Chapelure panko

BONJOUR FROMAGE DE CHÈVRE

*Savoureux, acidulé et crémeux, il se marie parfaitement aux poires!*

## 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
Bacon	100 g	200 g
Pain artisan	2	4
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Romarin séché	1 c. à thé	2 c. à thé
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Poire Bartlett	1	2
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	28 g	56 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le porc et le bœuf jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.

## 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

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson, parsemer les **pommes de terre** de **romarin**, puis les arroser de **1 c. à soupe** d'**huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Cuire les galettes

- Essuyer avec précaution la même poêle (celle de l'étape 2).
- Chauffer à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.



## Caraméliser les poires

- Entre-temps, évider, puis trancher finement la **poire**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **poires**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poires** ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poires** soient doré foncé.
- Transférer dans une assiette. Réserver.



## Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage de chèvre**.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Préparer les galettes

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure**, la **purée d'ail**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler les qtés pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange de bœuf** **2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, coupez les **tranches** en deux sur la largeur. Disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir le **bacon** dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit\*\*.



## Terminer et servir

- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**.
- Étendre la **mayo** à la **moutarde** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette**, de **poires caramélisées** et de **bébés épinards**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.

Au moment de l'assemblage, garnir les **burgers** de **bacon**.

## Le souper, c'est réglé!