

Burgers de bœuf au gochujang

avec radis marinés et sauté de maïs et de pommes de terre au fromage

Burger du monde

Épicée

40 minutes



Bœuf haché



Pain brioché



Maïs en grains



Pommes de terre sous vide



Mélange printanier



Radis



Mozzarella, râpée



Mayonnaise



Chapelure italienne



Sauce soja



Vinaigre de riz



Gochujang

BONJOUR GOCHUJANG

Cette pâte de piment coréenne a des notes salées, sucrées et épicées distinctives!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 Plaques à cuisson, 2 bols moyens, cuillères à mesurer, petite casserole, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Maïs en grains	227 g	454 g
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Radis	3	6
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gochujang 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 ¼ c. à thé	2 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 rejoindre

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

📱 @HelloFreshCA



Former et cuire les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **bœuf**, la **chapelure**, la **moitié** du **gochujang** et la moitié de la **sauce soja**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12 cm** (5 po) (4 galettes pour 4 pers.).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen (à feu moyen-élevé pour 4 pers.).
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes au besoin.) Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient légèrement grillées.
- Transférer sur une plaque à cuisson non recouverte. Rôtir au **centre** du four de 7 à 9 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Essuyer la poêle avec précaution.



Préparer la sauce

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, le **reste** du **gochujang** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Mariner les radis

- Entre-temps, couper les **radis** en deux, puis les trancher finement en demi-lunes.
- Dans une petite casserole, ajouter le **vinaigre**, les **radis**, **2 c. à soupe d'eau** et **1 c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé.
- Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Retirer la casserole du feu. Transférer les **radis** avec leur **liquide** dans un autre bol moyen.
- Réserver au frigo pour refroidir.



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **bas** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Cuire le maïs et les pommes de terre

- Égoutter les **potatoes de terre**, puis les sécher avec un essuie-tout.
- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle pendant 20 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **potatoes de terre**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées.
- Ajouter le **maïs**. Poursuivre la cuisson de 5 à 7 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit légèrement grillé.
- Ajouter le **reste** de la **sauce soja**. **Saler** et **poivrer**, au goût. Parsemer uniformément de fromage. Retirer du feu, puis couvrir de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



Terminer et servir

- Étendre **1 c. à soupe** de **sauce** sur **chaque tranche de pain supérieure**.
- Égoutter les **radis marinés** et jeter la marinade.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** des **galettes**, d'un **peu** de **radis marinés** et du **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et le **sauté de maïs et de pommes de terre au fromage** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce** comme trempette.
- Garnir les **potatoes de terre** du **reste** des **radis marinés**, si désiré.