

Burgers de bœuf et de porc grillés à la californienne

avec sauce déesse verte et patates douces grillées

Grillade

30 minutes



Mélange de bœuf et
de porc hachés



Pain artisan



Patate douce



Chapelure italienne



Mélange printanier



Oignon vert



Lime



Guacamole



Sauce ranch



Sel d'ail

BONJOUR ZESTE DE LIME

Rehaussez la saveur de la sauce déesse verte avec une touche de zeste de lime!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement le gril du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

2 bols moyens, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Patate douce	340 g	680 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Oignon vert	2	4
Lime	1	1
Guacamole	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sauce ranch	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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, 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

- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.).
- Émincer les **oignons verts**.
- Couper les **patates douces** sur la longueur en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **pains** en deux.



Faire griller les patates douces

- Dans un autre bol moyen, ajouter les **patates douces**, le **reste** du **sel d'ail** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer les **patates douces** d'un côté du gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 15 à 18 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en les retournant une fois.



Faire la salade et la sauce déesse verte

- Dans un grand bol, ajouter **½ c. à soupe de jus de lime**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter la **moitié** des **oignons verts**, puis le **mélange printanier**. Ne pas remuer avant l'étape 6. Réserver.
- Dans un petit bol, ajouter le **guacamole**, la **sauce ranch**, le **reste** des **oignons verts** et le **zeste de lime**. **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Réfrigérer la **salade** et la **sauce** jusqu'au moment de servir.



Faire griller les galettes et les pains

- Lorsque les **patates douces** arrivent à mi-cuisson, disposer les **galettes** de l'autre côté du gril.
- Fermer le couvercle et faire griller de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites, en les retournant une fois**.
- Lorsque les **patates douces** et les **galettes** sont presque prêtes, disposer les **pains** sur le gril, côté coupé vers le bas.
- Fermer le couvercle et faire griller de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les pains soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Former les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **mélange de bœuf et de porc**, la **chapelure** et la **moitié** du **sel d'ail**. (**CONSEIL** : Ajouter un œuf pour une galette plus ferme!) **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes de 12,5 cm (5 po) de diamètre** (4 galettes pour 4 pers.).



Terminer et servir

- Remuer la **salade**.
- Tartiner **un peu** de **sauce déesse verte** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette** et d'**un peu** de **salade**. Fermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **patates douces** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.
- Servir avec le **reste** de la **sauce déesse verte** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!