

Burgers de bœuf façon resto

avec frites en quartiers

Grillade 30 minutes



Boeuf haché



Pains briochés



Cheddar, râpé



Mayonnaise



Ketchup



Cornichons à l'aneth, en tranches



Mélange printanier



Pommes de terre Russet



Mélange d'épices sud-ouest



Chapelure panko

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES SUD-OUEST

Un incontournable des plats tex-mex, cet assaisonnement ajoute des saveurs du Sud aux frites en quartiers!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pains briochés	2	4
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Mélange printanier	28 g	56 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 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, 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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire les frites en quartiers

Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, saupoudrer du **mélange d'épices sud-ouest**, puis bien remuer. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du haut et du centre, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire griller les galettes

Disposer les **galettes** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 4 à 5 minutes par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.



Préparer la sauce secrète

Entre-temps, hacher grossièrement la **moitié** des **cornichons**. Dans un petit bol, ajouter les **cornichons hachés**, le **ketchup** et la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



Faire griller les pains et faire fondre le fromage

Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les garnir de **fromage**. Couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** sur l'autre moitié de la grille, côté coupé vers le haut. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que les **pains** soient chauds et que le **fromage** fonde, de 1 à 2 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Former les galettes

Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, la **chapelure panko** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer** et bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



Terminer et servir

Répartir les **frites en quartiers** dans les assiettes. Étendre **un peu** de **sauce secrète** sur les **tranches de pain inférieures** et garnir du **mélange printanier**, du **reste** des **cornichons** et des **galettes**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Servir le **reste** de la **sauce secrète** comme trempette.

Le repas est prêt!