

# Burgers de côte de bœuf et oignons grillés

avec sauce secrète et pommes de terre grillées

Grillade

30 Minutes



Galettes de côte de bœuf



Petits pains briochés



Pommes de terre Russet



Oignon jaune



Mélange printanier



Cornichons à l'aneth, en tranches



Mayonnaise



Ketchup



Sel d'ail



Moutarde de Dijon

## D'abord

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

## Matériel requis

2 bols moyens, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, petit bol

## Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Galettes de côte de bœuf	2	4
Petits pains briochés	2	4
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### Préparer

Couper les **pains** en deux. Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Égoutter, puis hacher finement **2 c. à soupe de cornichons** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper les **pommes de terre** sur la longueur en tranches de 1,25 cm (½ po). Dans un bol moyen, ajouter les **pommes de terre**, **½ c. à thé de sel d'ail** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer**, puis bien mélanger.



### Préparer la sauce secrète

Pendant que les **pommes de terre** et les **oignons** grillent, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, le **ketchup**, la **moutarde de Dijon** et les **cornichons hachés**. **Poivrer** et bien mélanger.



### Préparer la papillote

Dans un autre bol moyen, ajouter les **oignons**, le **reste du sel d'ail**, **1 c. à soupe d'eau**, **1 c. à soupe d'huile** et **½ c. à thé de sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 30 x 30 cm (12 x 12 po). Disposer le **mélange aux oignons** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus les **oignons** et pincer le tour pour sceller. (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 personnes, en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.)



### Faire griller les galettes et les pains

Quand les **pommes de terre** auront grillé pendant 7 ou 8 minutes, ajouter les **galettes** sur le grill. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger le grill! Faire griller les galettes une fois que les oignons ou les pommes de terre seront prêt s'il n'y a pas assez d'espace.) Refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 4 à 5 minutes par côté jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*. Lorsque les **galettes** seront presque cuites, ajouter les **pains** sur le barbecue, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et faire griller les **pains** de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient chauds. (**REMARQUE** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



### Faire griller les pommes de terre terre et les oignons

Disposer les **pommes de terre** sur un côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller de 14 à 16 minutes, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et marquées par le grill. Placer les **oignons** de l'autre côté de la grille et faire cuire de 14 à 16 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



### Terminer et servir

Ouvrir avec précaution les papillotes. Badigeonner les **pains d'un peu** de la **sauce secrète**. Garnir les **pains inférieurs** des **oignons**, des **galettes**, des **cornichons restants** et du **mélange printanier**. Couronner le tout des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **pommes de terre** dans les assiettes. Servir avec la **sauce secrète restante** comme trempette.

## Le repas est prêt!