

Burgers de côte de bœuf style californien

avec avocat et patates douces grillées

Grillade

30 minutes



Galette de côte de bœuf



Petits pains artisan



Patates douces



Avocat



Lime



Oignons verts



Mélange printanier



Mayonnaise



Sel d'ail

BONJOUR AVOCAT

Frais et bien crémeux : la touche parfaite pour vos burgers estivaux!

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

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, petit bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Galette de côte de bœuf	2	4
Petits pains artisan	2	4
Patates douces	340 g	680 g
Avocat	1	2
Lime	1	2
Oignons verts	2	4
Mélange printanier	56 g	113 g
Mayonnaise	½ tasse	1 tasse
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, 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 joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1 Préparer

Zester, puis presser la **lime**. Émincer les **oignons verts**. Couper les **patates douces** sur la longueur en tranches de 1,25 cm (½ po). Peler l'**avocat**, le dénoyer, puis le trancher finement. Arroser l'**avocat** de la **moitié** du **jus de lime**.



2 Faire griller les patates douces

Dans un bol moyen, ajouter les tranches de **patates douces**, **¾ c. à thé** de **sel d'ail** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer**, puis bien mélanger. Disposer les **patates douces** sur un côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller de 14 à 16 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient grillées et tendres.



3 Préparer la vinaigrette

Pendant que les **patates douces** grillent, ajouter dans un grand bol le **reste** du **jus de lime**, le **reste** du **sel d'ail**, **½ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer** et bien mélanger au fouet. Incorporer les **oignons verts** et réserver.



4 Préparer la mayo à la lime

Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et le **zeste de lime**. **Poivrer** et bien mélanger.



5 Faire griller les galettes et les pains

Lorsque les **patates douces** auront grillé pendant 7 à 8 minutes, ajouter les **galettes** de l'autre côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites, de 4 à 5 minutes par côté**. Lorsque les **patates douces** et les **galettes** seront presque cuites, ajouter les **moitiés de pain** la grille du barbecue, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que les **pains** soient chauds, de 1 à 2 minutes. (**REMARQUE** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



6 Terminer et servir

Ajouter le **mélange printanier** au grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger. Étaler **un peu** de **mayo à la lime** sur les **tranches de pain inférieures** d'une **galette**, d'un peu de **salade** et d'**avocat**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers**, les **patates douces** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo à la lime** comme trempette.

Le repas est prêt!