

# Burgers de dinde à la californienne

avec guacamole et frites de patates douces

30 minutes



Dinde hachée



Patate douce



Pain brioché



Guacamole



Tomate beefsteak



Bébés épinards



Mayonnaise



Purée d'ail



Moutarde de Dijon



Chapelure panko



Mélange d'épices  
sud-ouest

BONJOUR AÏOLI

L'aïoli au citron est le condiment crémeux parfait pour ces burgers de dinde!

## D'abord

- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F) (pour faire rôtir les frites de patates douces).
- Commencer à préparer le repas lorsque le four arrivera à la température requise!

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Patate douce	510 g	1 020 g
Pain brioché	2	4
Guacamole	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Tomate beefsteak	170 g	340 g
Bébés épinards	28 g	56 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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 rôtir les patates douces

1. Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
2. Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
3. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Faire cuire les galettes

4. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
5. Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin.) Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 minutes par côté\*\*.
6. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



## Préparer

1. Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
2. Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moutarde** et la **moitié** de la **purée d'ail**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Réserver.



## Faire griller les pains

1. Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson.
2. Faire rôtir sur la grille du **bas** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Préparer les galettes de dinde

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



## Terminer et servir

1. Étaler **1 c. à soupe de mayo à l'ail** sur **chaque tranche de pain supérieure**.
2. Garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'**épinards**, de **guacamole**, de **1 galette** et de **2 tranches de tomate**.
3. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
4. Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
5. Servir avec le **reste** de la **mayo à l'ail** comme trempette.

**Le repas est prêt!**