

Burgers de dinde à la californienne

avec guacamole et quartiers de pommes de terre

30 minutes



Dinde hachée



Pomme de terre
Russet



Pain brioché



Guacamole



Tomate beefsteak



Bébés épinards



Mayonnaise



Purée d'ail



Chapelure panko



Ciboulette

BONJOUR GUACAMOLE

Cette tartinade crémeuse à l'avocat est remplie de bon gras!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

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
Pomme de terre Russet	460 g	920 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
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Ciboulette	7 g	14 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire cuire au centre et dans le haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- 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.)
- Poêler de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.
- Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



Préparer

- Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié** de la **ciboulette** et la **moitié** de la **purée d'ail**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer sur une autre plaque à cuisson, côté coupé vers le haut.
- Griller les pains dans le **bas** du four de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Faire les galettes de dinde

- Dans un bol moyen, ajouter la **dinde**, la **chapelure**, le **reste** de la **citoulette**, le **reste** de la **purée d'ail** et **½ c. à thé de sel** (doubler la qté pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter un œuf au mélange!)
- **Poivrer** et bien mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



Terminer et servir

- Tartiner **1 c. à soupe de mayo à l'ail** sur **chaque tranche de pain supérieure**.
- Tartiner le **guacamole** sur les **tranches de pain inférieures**, puis les garnir d'**épinards**, d'une **galette** et de **tomates**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir avec le **reste** de la **mayo à l'ail** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!