



Burgers de dinde à la sriracha

avec mélange printanier et patates douces rôties

VARIÉTÉ 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Dinde hachée



Échalote



Gingembre



Ail



Sauce soja



Sriracha



Mayonnaise



Coriandre



Mélange printanier



Petit pain artisan



Patate douce

BONJOUR ÉCHALOTE!

Un bulbe violacé et plus sucré que son cousin, l'oignon blanc!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé
- Très épicé : 2 c. à thé

Sortez

2 plaques à cuisson, presse-ail, râpe, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, bol moyen, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Dinde hachée	250 g	500 g
Échalote	50 g	100 g
Gingembre	30 g	30 g
Ail	6 g	12 g
Sauce soja	1 c. à table	2 c. à table
Sriracha	2 c. à thé	2 c. à thé
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Coriandre	7 g	14 g
Mélange printanier	56 g	56 g
Petit pain artisan	2	4
Patate douce	340 g	680 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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



1. RÔTIR LES PATATES DOUCES

Couper les **patates douces** en frites de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 20 à 22 min.



4. CUIRE LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 5 à 6 min par côté.** (**NOTE** : il est possible de reformer délicatement les boulettes à l'aide d'une spatule après les avoir retournées!)



2. PRÉPARATION

Pendant que les **patates** rôtissent, peler, puis râper finement **2 c. à thé de gingembre** (doubler pour 4 pers). Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, puis râper l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger la **mayo** et **½ c. à thé de sriracha** (doubler pour 4 pers). (**NOTE** : se référer au guide pour le niveau d'épice). Réserver.



5. GRILLER LES PAINS

Pendant que les **boulettes** cuisent, couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Griller sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 3 à 4 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



3. PRÉPARER LES BOULETTES

Dans un bol moyen, combiner la **dinde**, l'**échalote**, la **sauce soja**, le **gingembre**, l'**ail**, la **moitié** de la **coriandre** et **¼ c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**. Former **2 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). (**NOTE** : le mélange semblera humide, c'est normal!)



6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains** de la **moitié** de la **mayo à la sriracha**, puis garnir d'une **boulette** et de **mélange printanier**. Répartir les **burgers** et les **patates douces** dans les assiettes. Saupoudrer les **patates douces** du **reste de coriandre**. Servir avec le **reste de mayo à la sriracha**.

Le souper, c'est réglé!