

Burgers de dinde à la sriracha avec patates douces rôties et mélange printanier

30 minutes



Dinde émincée



Échalote



Gingembre



Ail



Sauce soja



Sriracha



Mayonnaise



Coriandre



Mélange printanier



Petits pains artisan



Patates douces

BONJOUR ÉCHALOTE

Ce petit bulbe violet est le cousin sucré de l'oignon blanc!

D'ABORD

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, râpe à zester/zesteur, spatule

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde émincée	250 g	500 g
Échalote	50 g	100 g
Gingembre	30 g	30 g
Ail	6 g	12 g
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sriracha 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Mélange printanier	56 g	56 g
Petits pains artisan	2	4
Patates douces	340 g	680 g
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



Faire rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en frites de 1,25 cm (½ po), puis les placer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Les arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 5 à 6 minutes par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites.** (**REMARQUE** : Après avoir retourné les galettes, les reformer soigneusement avec la spatule, en appuyant sur les côtés pour qu'elles soient bien rondes.)



Préparer et faire la mayo

Pendant que les **patates douces** rôtissent, peler, puis râper finement **2 c. à thé de gingembre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, puis râper l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Mélanger la **mayonnaise** et **½ c. à thé de sriracha** dans un petit bol. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Réserver.



Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, trancher les pains en deux, puis les placer sur une autre plaque à cuisson, le côté coupé vers le haut. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Préparer les galettes

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 la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Former **2 galettes de dinde** d'un **diamètre de 10 cm** (4 po) (4 galettes pour 4 personnes). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide! À l'étape 4, il sera possible de reformer les galettes lors de la cuisson.)



Terminer et servir

Badigeonner la **moitié** de la **mayo à la sriracha** sur les **pains**, puis garnir de **galettes** et de **mélange printanier**. Répartir les **burgers** et les **frites de patates douces** dans les assiettes. Saupoudrer le **reste** de la **coriandre** sur les **frites de patates douces**. Servir avec le **reste** de la **mayo à la sriracha** comme trempette.

Le repas est prêt!