

Burgers de dinde aux oignons caramélisés

avec quartiers de pommes de terre et sauce mayo-ketchup

Rapido

25 minutes



Dinde hachée



Chapelure italienne



Mozzarella, râpée



Pomme de terre
Russet



Sel d'ail



Oignon jaune



Ketchup



Mayonnaise



Pain artisan



Cornichon à l'aneth,
en tranches

BONJOUR BURGER FROMAGÉ

Un classique avec du fromage et des oignons caramélisés!

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, spatule, papier parchemin, petit bol, 2 grandes poêles antiadhésives

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon jaune	113 g	226 g
Ketchup	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pain artisan	2	4
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient dorées.



Cuire les galettes et préparer la sauce

- Chauffer une autre grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Après avoir retourné les galettes, les reformer avec précaution avec la spatule, en appuyant sur les côtés pour qu'elles soient bien rondes.)
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol le **ketchup** et la **mayonnaise**. Réserver.



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu.



Griller les pains et assembler les burgers

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Parsemer de **fromage**.
- Griller les **pains** dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Étendre **un peu** de **sauce mayo-ketchup** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **cornichons**, des **galettes** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.



Former les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen la **dinde**, la **chapelure** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Il est normal que le mélange semble humide! À l'étape 4, il sera possible de reformer avec précaution les galettes lors de la cuisson.)



Terminer et servir

- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce mayo-ketchup** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!