



Burgers de dinde aux oignons caramélisés

avec quartiers de pommes de terre et sauce mayo-ketchup

25 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

Changer



Beaufilé haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Dinde hachée
250 g | 500 g



Chapelure
italienne
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mozzarella, râpée
3/4 tasse | 1 1/2 tasse



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé



Oignon jaune
1 | 2



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

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les quartiers de pommes de terre

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

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** 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 **potatoes de terre** soient tendres et dorées.

4



Cuire les galettes et préparer la sauce mayo-ketchup

- Chauffer une autre grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, 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 à l'aide d'une 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.

2



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, 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** (2 c. à thé) de **sucre** et **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer du feu.

5



Griller les pains et assembler les burgers

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, côté coupé vers le haut.
- Parsemer de **fromage**.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** 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 inférieures** de **cornichons**, des **galettes** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.

3



Former les galettes

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

6



Terminer et servir

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

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Former les galettes

Changer | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le préparer et le cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour la **dinde****.

3 | Former les galettes

Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, sauter les instructions pour former les **galettes**. Conserver la **chapelure** et le **reste** du **sel d'ail** pour une prochaine création. Cuire et servir les **galettes de Beyond Meat®** en suivant les mêmes instructions que celles pour les **galettes de dinde****. Il n'est pas nécessaire de reformer les **galettes** dans la poêle.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

