

Burgers de dinde à la californienne

avec guacamole et quartiers de pommes de terre

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez ajouter du bacon,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Dinde hachée



Bacon



Pomme de terre
Russet



Pain brioché



Guacamole



Tomate Roma



Bébés épinards



Mayonnaise



Purée d'ail



Chapelure panko



Oignon vert

BONJOUR GUACAMOLE

Cette tartinaie crémeuse à l'avocat regorge de gras bons pour le cœur!

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
Bacon	100 g	200 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Pain brioché	2	4
Guacamole	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Tomate Roma	160 g	320 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
Oignon vert	2	2
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire la dinde jusqu'à une température interne d'au moins 74 °C (165 °F) et le bacon jusqu'à une température interne d'au moins 71 °C (160 °F), car le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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



1 Rôtir les quartiers de pommes de terre

- 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 d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir dans le **bas** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**.



4 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; cuire en 2 étapes, au besoin.)
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Transférer les **galettes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.



2 Préparer

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



5 Griller les pains

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



3 Préparer les galettes de dinde

- Dans un bol moyen, ajouter la **dinde**, la **chapelure**, le **reste** des **oignons verts**, 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 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange de dinde** **2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



6 Terminer et servir

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

Garnir les **burgers** de **bacon** lors de l'assemblage.