



BURGERS DE HALOUMI À LA CAJUN

avec mayo à l'ail et frites de patate douce

VÉGÉ



BONJOUR HALOUMI

Un fromage saumuré qui peut être frit ou grillé!

TEMPS: 30 MIN



Fromage haloumi



Patate douce,
en frites



Ail



Tomate Roma



Bébé roquette



Assaisonnement
cajun



Sel d'ail



Mayonnaise



Pain à hamburger

SORTEZ

- Plaques à cuisson (2)
- Bol moyen
- Presse-ail
- Essuie-tout
- Petit bol
- Fouet
- Grande poêle antiadhésive
- Sel et poivre
- Cuillères à mesurer
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Fromage haloumi 2 200 g | 400 g
- Patate douce, en frites 340 g | 680 g
- Ail 3 g | 6 g
- Tomate Roma 80 g | 160 g
- Bébé roquette 56 g | 113 g
- Assaisonnement cajun 1 c. à table | 2 c. à table
- Sel d'ail ½ c. à thé | 1 c. à thé
- Mayonnaise 3,6,9 4 c. à table | 8 c. à table
- Pain à hamburger 1,2,3 2 | 4

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART

Préchauffer le four à **450°F** (pour rôtir les patates douces et griller les pains). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 RÔTIR LES PATATES
Laver et sécher tous les aliments.*
Sur une plaque à cuisson, arroser les **patates douces** de **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **½ c. à thé** de **sel d'ail** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**. Rôtir au **centre** du four en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 22 à 24 min. (**NOTE:** ces frites au four seront moins croustillantes que celles cuites dans l'huile!)



4 GRILLER LES PAINS
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 dorés, de 3 à 4 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!)



2 PRÉPARATION
Entre-temps, couper le **haloumi** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Rincer les **tranches** sous l'**eau froide**, puis les sécher avec un essuie-tout. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper les **tomates** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Dans un petit bol, mélanger **la moitié** de l'**ail** et la **mayo**. **Poivrer**. Réserver.



5 CUIRE LE HALOUMI
Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter le **haloumi**. Cuire jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 2 à 3 min par côté. (**NOTE:** baisser à feu moyen après avoir retourné les tranches pour éviter qu'elles deviennent trop foncées.) (**ASTUCE:** cuire le haloumi en 2 étapes pour 4 pers!)



3 MARINER LE HALOUMI
Entre-temps, dans un bol moyen, mélanger l'**assaisonnement cajun**, le **reste** d'**ail** et **2 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers). Ajouter les **tranches de haloumi**. Mélanger délicatement pour couvrir. Réserver.



6 FINIR ET SERVIR
Badigeonner les **pains** de **la moitié** de la **mayo à l'ail**, puis garnir de **haloumi**, de **roquette** et de **tomates**. Répartir les **burgers** et les **patates douces** dans les assiettes. Servir avec **le reste** de **mayo à l'ail** comme trempette.

SAVOUREUX!

Le haloumi fait « skouik skouik! » quand on le mange!