



BURGERS DE HALOUMI À LA CAJUN

avec mayo à l'ail et frites de patates douces



BONJOUR HALOUMI

Un fromage saumuré qui peut être grillé ou frit!

TEMPS: 30 MIN



Fromage haloumi



Patate douce



Ail



Tomate Roma



Bébé
roquette



Assaisonnement
cajun



Sel d'ail



Mayonnaise



Pain à hamburger

SORTEZ

- Plaques à cuisson (2)
- Épluche-légumes
- Grand bol
- Petit bol
- Grande poêle antiadhésive
- Fouet
- Essuie-tout
- Sel et poivre
- Cuillères à mesurer
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

4 pers

- Fromage haloumi 2 400 g
- Patate douce 680 g
- Ail 6 g
- Tomate Roma 160 g
- Bébé roquette 113 g
- Assaisonnement cajun 9 2 c. à table
- Sel d'ail 9 1 c. à thé
- Mayonnaise 3,6,9 ½ tasse
- Pain à hamburger 1,2,3 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 soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 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 **425 °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.*

Peler les **patates douces**, puis les couper en frites de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **patates douces** de **2 c. à table** d'huile, puis les saupoudrer de **1 c. à thé** de sel d'ail. **Poivrer**. Rôtir au **centre** du four en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 24 à 26 min.



4 GRILLER LES PAINS

Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 4 à 5 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!)



2 PRÉPARATION

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



5 DORER LE HALOUMI

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter **la moitié** du **haloumi**. Cuire jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 2 à 3 min par côté. Réserver dans une assiette et répéter avec **le reste** du **haloumi**. (**NOTE:** baisser à feu moyen si le haloumi dore trop rapidement!)



3 MARINER LE HALOUMI

Entre-temps, dans un grand bol, fouetter l'**assaisonnement cajun**, **le reste** de l'**ail** et **4 c. à table** d'huile, puis y ajouter le **haloumi**. Mélanger délicatement pour couvrir, puis 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 de haloumi** et les **patates douces** dans les assiettes. Servir avec **le reste** de **mayo à l'ail** comme trempette.

DÉLICIEUX!

Le haloumi fait de drôle de bruits sous la dent lorsqu'on le mange!