

Burgers végé au halloumi à la cajun

avec patates douces et mayo à l'ail

Végé

Épicée

30 minutes



Halloumi



Patate douce



Gousses d'ail



Tomate Roma



Bébés épinards



Mélange d'épices cajun



Sel d'ail



Mayonnaise



Pain brioché



Cornichons à l'aneth, en tranches

BONJOUR HALLOUMI

Ce fromage à la texture ferme et au goût salé est parfait pour faire poêler ou griller!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Halloumi	200 g	400 g
Patate douce	340 g	680 g
Gousses d'ail	1	2
Tomate Roma	80 g	160 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Mélange d'épices cajun	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Pain brioché	2	4
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	90 ml
Sucre*	⅓ c. à thé	¼ c. à thé
Huile*		
Poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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 joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces de 1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Assaisonner de la **moitié du sel d'ail** (utiliser tout le sel d'ail pour 4 personnes) et **poivrer**, puis remuer enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 18 à 20 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.



Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Préparer

Pendant que les **patates douces** rôtissent, couper le **halloumi** en tranches de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur. À l'aide d'un tamis, rincer le **halloumi** à l'eau froide et le sécher avec un essuie-tout. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Égoutter, puis hacher grossièrement les **cornichons**. Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, **¼ c. à thé d'ail** et **⅓ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer** et bien mélanger. Réserver.



Frir le halloumi

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **halloumi** à la poêle sèche. Faire cuire de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. (**REMARQUE** : Baisser à feu moyen après avoir retourné les tranches si elles sont trop foncées!) (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 personnes, faire cuire le halloumi en 2 étapes.)



Faire mariner le halloumi

Dans un bol moyen, fouetter le **mélange d'épices cajun**, le **reste de l'ail** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **tranches de halloumi**. Remuer délicatement pour bien enrober. Réserver.



Terminer et servir

Étendre la **moitié** de la **majo à l'ail** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **halloumi**, de **cornichons**, d'**épinards** et de **tomates**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers au halloumi** et les **patates douces** dans les assiettes. Servir avec le **reste de la majo à l'ail** comme trempette.

Le repas est prêt!