

Burgers de portobello aux épices de Montréal avec quartiers de patates douces

Végé

35 minutes



Champignons portobello



Petits pains artisan



Fromage à la crème



Parmesan



Ciboulette



Patates douces



Mélange d'épices de Montréal



Mélange printanier



Tomates Roma



Citron



Mayonnaise

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

Généreusement crémeux et savoureux à chaque bouchée!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer le fromage à la crème du réfrigérateur et le laisser se réchauffer à la température ambiante.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, zesteur, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, petit bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Champignons portobello	2	4
Petits pains artisan	2	4
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Ciboulette	7 g	14 g
Patates douces	340 g	680 g
Mélange d'épices de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomates Roma	80 g	160 g
Citron	1	1
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 en mentionnant #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe** d'huile (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Faire griller les pains et terminer les champignons

Lorsque les **champignons** seront tendres à la fourchette, retourner les **chapeaux** et les garnir du **mélange de fromage**. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur la même plaque à cuisson. Faire dorer les **pains** sur la grille du **haut** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire dorer les pains directement sur la grille du bas du four.)



Préparer

Pendant que les **patates douces** rôtissent, émincer la **ciboulette**. Zester et presser la **moitié** du **citron** (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Couper les **tomates** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Dans un bol moyen, combiner la **ciboulette**, le **fromage à la crème** et le **parmesan**. Réserver. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, le **zeste de citron** et le **jus de citron**. **Poivrer** et réserver.



Terminer et servir

Étaler **1 c. à soupe** de **mayo citronnée** sur **chaque tranche de pain inférieure**. Déposer un **chapeau de champignon**, un peu de **mélange printanier** et des **tomates** sur **chaque tranche de pain inférieure**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo citronnée** comme trempette.

Le repas est prêt!



Faire cuire les champignons

Retirer les pieds des **champignons portobello**. Badigeonner l'intérieur et l'extérieur de **chaque chapeau de champignon** de **1 c. à thé** d'huile. Assaisonner avec le **mélange d'épices de Montréal**. Disposer les **chapeaux** sur un côté d'une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, côté bombé vers le haut. Faire cuire sur la grille du **haut** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les **chapeaux** soient juteux et tendres à la fourchette.