

# Burgers de portobellos aux épices de Montréal

avec quartiers de patates douces

Végé

Épicée (au goût)

35 minutes



Champignon portobello



Pain artisan



Fromage à la crème



Parmesan, râpé



Ciboulette



Patate douce



Épices à bifteck de Montréal



Mélange printanier



Tomate Roma



Citron



Mayonnaise

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

Ce fromage à pâte molle polyvalent est idéal pour les recettes sucrées ou salées!

## D'abord

- Avant de commencer, sortir le fromage à la crème du frigo et le laisser atteindre une température ambiante.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 (doubler pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Épicé : 1 ½ c. à thé

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Champignon portobello	2	4
Pain artisan	2	4
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Ciboulette	7 g	14 g
Patate douce	340 g	680 g
Épices à bifteck de Montréal 🍷	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomate 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, 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

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



### 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 pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 20 à 22 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en les retournant à mi-cuisson.



### Griller les pains et terminer les champignons

- Lorsque les **champignons** sont tendres, retourner les **chapeaux** et les garnir du **mélange de fromage**. (**REMARQUE** : Essuyer l'excédent d'eau sur la plaque à l'aide d'un essuie-tout, au besoin.)
- Couper les **pains** en deux et les disposer sur la même plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller les pains directement dans le bas du four.)
- Griller les **pains** dans le **haut** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que le **fromage** fonde.



### Préparer

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.).
- Couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, le **zeste de citron** et **½ c. à soupe de jus de citron** (doubler pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



### Terminer et servir

- Tartiner **1 c. à soupe** de **mayo citronnée** sur **chaque tranche de pain inférieure**, puis garnir d'un **chapeau de champignon**, de **mélange printanier** et de **tomates**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo citronnée** comme trempette.

## Le souper, c'est réglé!



### Cuire les champignons

- Retirer les pieds des **portobellos**.
- Badigeonner de **1 c. à thé d'huile** l'intérieur et l'extérieur de **chaque chapeau de champignon**. Assaisonner de **1 c. à thé d'épices à bifteck de Montréal**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Disposer les **chapeaux** sur une moitié d'une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, côté bombé vers le haut.
- Cuire dans le **haut** du four de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les **chapeaux** soient juteux et tendres à la fourchette.