

Burgers de poulet au cari et à la mangue façon thaïe avec jalapenos marinés et mayo au beurre d'arachides

Burger du monde

Épicée

35 minutes



Poulet haché



Pâte de cari rouge



Jalapeno



Mangue rouge



Vinaigre de riz



Coriandre



Mayonnaise



Pain artisan



Monterey Jack, râpé



Patate douce



Beurre d'arachides



Sel d'ail

BONJOUR BEURRE D'ARACHIDES

Un beurre de noix classique qui transforme vos sauces en un pur délice!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Déposer les sachets scellés de beurre d'arachides et de mayonnaise dans un verre contenant de l'eau chaude du robinet. Laisser ramollir.
- Sortir du frigo 1 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, papier parchemin, petite casserole, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet haché *	250 g	500 g
Pâte de cari rouge	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Jalapeno 🌶️	1	2
Mangue rouge	½	1
Vinaigre de riz	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Pain artisan	2	4
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Patate douce	340 g	680 g
Beurre d'arachides	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	2 ¼ c. à thé	4 ½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

† L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale, mais peut entraîner de légères variations de couleur et un parfum plus fort. Les deux disparaissent 3 minutes après l'ouverture.

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.



Mariner les jalapenos

- Dans une petite casserole, mélanger le **vinaigre**, **2 c. à soupe d'eau**, **2 c. à thé de sucre** et **une pincée de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Chauffer la casserole à feu moyen, en tournoyant à l'occasion, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Retirer la casserole du feu.
- Trancher finement le **jalapeno** en rondelles, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Dans la casserole contenant la **marinade**, ajouter les **jalapenos**. Remuer, puis laisser refroidir.



Commencer les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Pendant que la poêle chauffe, dans un bol moyen, mélanger le **poulet**, le **reste** de la **pâte de cari** et le **reste** du **sel d'ail**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide!)
- Ajoutez **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Réduire à feu moyen. Poêler pendant 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient presque cuites.



Rôtir les quartiers de patates douces

- Entre-temps, 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 qté pour 4 pers.) et saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 20 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.



Terminer les galettes et préparer

- Transférer les **galettes** sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les **pains**. Parsemer les **galettes** de **fromage**.
- Cuire dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde, que les **pains** soient dorés et que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Entre-temps, peler, dénoyauter et trancher finement la **moitié** de la **mangue** (la mangue entière pour 4 pers.).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



Faire la mayo au beurre d'arachides et au cari et préparer les pains

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol le **beurre d'arachides** et la **mayonnaise**. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Ajouter **¼ c. à thé de sucre**, **½ c. à soupe de marinade** (doubler les qtés pour 4 pers.) et la **moitié** de la **pâte de cari**. Assaisonner d'**une pincée de sel d'ail**, puis bien mélanger. Réserver.
- Couper les **pains** en deux.
- Étendre **1 c. à soupe de beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.) sur les côtés coupés.
- Disposer les **pains** sur une moitié d'une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, côté coupé vers le haut.



Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **mayo au beurre d'arachides et au cari** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Égoutter les **jalapenos** et jeter la marinade.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **galettes**, de **tranches de mangue**, de **jalapenos marinés** et de **coriandre**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo au beurre d'arachides et au cari** comme trempette.