

Burgers façon sandwich Reuben

avec quartiers de pommes de terre et sauce secrète

35 minutes



Boeuf haché



Pomme de terre
Russet



Pain artisan



Chapelure italienne



Salade de chou



Cornichon à l'aneth,
en tranches



Cheddar blanc, râpé



Ketchup



Mayonnaise



Sel d'ail



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR CORNICHONS À L'ANETH
Ce classique croquant est plein de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Retirer 2 c. à soupe de beurre (doubler pour 4 pers.) du réfrigérateur et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Pain artisan	2	4
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Salade de chou	170 g	340 g
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

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

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

    @HelloFreshCA



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile**, puis saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire rôtir sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Former et faire cuire les galettes

Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure** et le **reste** du **sel d'ail**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) **Poivrer** et bien mélanger. Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 12,5 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.). Lorsque la **choucroute maison** est prête, faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes, au besoin!) Faire poêler de 5 à 6 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Parsemer de **fromage**. Couvrir et réserver, hors du feu.



Faire la sauce secrète

Entre-temps, égoutter les **cornichons** sur un petit bol, en réservant la **saumure**. Hacher très finement **2 c. à soupe** de **cornichons** (doubler pour 4 pers.). Sécher le **reste** des **tranches de cornichons** avec un essuie-tout. Dans un autre petit bol, ajouter la **mayonnaise**, le **ketchup** et les **cornichons hachés**. **Poivrer**, puis bien mélanger.



Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux. Étendre **2 c. à soupe** de **beurre ramolli** (doubler pour 4 pers.) sur les côtés coupés. Disposer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Faire la choucroute maison

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter la **salade de chou**, la **saumure de cornichon réservée**, le **vinaigre**, **3 c. à soupe** d'**eau** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que la **salade de chou** ramollisse et que le **liquide** soit absorbé, en remuant à l'occasion. Retirer la poêle du feu. Réserver la **choucroute maison** dans une assiette et réfrigérer. Essuyer la poêle avec précaution.



Terminer et servir

Tartiner **un peu** de **sauce secrète** sur les **tranches de pain**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **cornichons tranchés**, de **galettes** et de **choucroute maison**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **sauce secrète** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!