

Burgers farcis au bacon et au fromage

avec salade fraîche à la vinaigrette ranch

Grillade de longue fin de semaine

40 minutes



Bœuf haché



Tranches de bacon



Petits pains artisan



Fromage à la crème



Ciboulette



Vinaigre de vin blanc



Mayonnaise



Tomates cerises
anciennes



Mélange printanier



Tomates Roma



Cornichons à
l'aneth, en tranches



Carotte, en julienne



Chapelure panko

BONJOUR BURGERS FARCIS

Une surprise salée, croustillante et fromagée se cache dans ce burger farci!

D'ABORD

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement les grilles.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 230 °C (450 °F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Petits pains artisan	2	4
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ciboulette	7 g	14 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomates cerises anciennes	113 g	227 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomates Roma	80 g	160 g
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Carotte, en julienne	56 g	113 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire le bacon et le bœuf jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.

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 cuire le bacon

Trancher le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout et laisser refroidir de 2 à 3 minutes.



Farcir les galettes

Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure panko**, ¼ c. à thé de **sel** et ¼ c. à thé de **poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former à partir du **bœuf 4 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (8 galettes pour 4 personnes). Diviser la **garniture au fromage** entre **2 galettes** (4 galettes pour 4 personnes). Recouvrir des **galettes restantes**. Avec les mains, pincer le tour des **galettes** pour bien sceller la **garniture au fromage**.



Préparer

Pendant que le **bacon** cuit, hacher grossièrement les **cornichons**. Couper les **tomates cerises anciennes** en deux. Trancher finement les **tomates Roma**. Émincer la **ciboulette**. Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, fouetter la **mayonnaise**, la **ciboulette**, le **vinaigre** et ½ c. à thé de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Réserver.



Faire griller les galettes

Disposer les **galettes** sur un côté du barbecue. Baisser à feu moyen, refermer le couvercle et faire griller, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites, de 5 à 7 minutes par côté**. Lorsque les **galettes** seront presque cuites, ajouter les **moitiés de pain** sur l'autre côté du barbecue, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que les **pains** soient chauds, de 1 à 2 minutes.



Préparer la garniture au fromage

Ajouter le **fromage à la crème** et le **bacon** dans un petit bol. Bien mélanger.



Terminer et servir

Ajouter les **tomates cerises anciennes**, les **carottes** et le **mélange printanier** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **cornichons**, d'une **galette** et de **tranches de tomates**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!