

Burgers farcis au fromage

avec quartiers de pommes de terre BBQ cuits au four

Familiale

30 à 40 minutes



Boeuf haché



Pain brioché



Cheddar, râpé



Fromage à la crème



Mélange printanier



Moutarde de Dijon



Tomate Roma



Pomme de terre
Russet



Mayonnaise



Assaisonnement BBQ



Chapelure panko

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

Un fromage crémeux et polyvalent : l'ingrédient parfait pour des recettes sucrées ou salées!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

3 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomate Roma	80 g	160 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
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).

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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile** et saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à thé** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire les galettes en 2 étapes au besoin.)
- Transférer avec précaution les **galettes** sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir dans le **haut** du four de 6 à 9 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.



Préparer

- Entre-temps, trancher la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger le **fromage à la crème** et le **cheddar**.



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **bas** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer les burgers

- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler les qtés pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange de bœuf** **4 galettes d'un diamètre de 12 cm** (5 po) (8 galettes pour 4 pers.).
- Répartir le **mélange de fromage** sur **2** des **galettes** (4 des galettes pour 4 pers.), puis recouvrir des **galettes restantes**.
- Pincer fermement le **tour des galettes** pour sceller le **fromage**. Reforme délicatement les **galettes** pour qu'elles soient rondes.



Terminer et servir

- Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**.
- Étendre la **sauce dijonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir du **mélange printanier**, des **tomates** et des **galettes**. Refermer les **burgers**.
- Servir les **quartiers de pommes de terre** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!