

Burgers « French Dip »

avec cheddar vieilli et oignons caramélisés

35 minutes



Boeuf haché



Pains à hamburger
briochés



Cheddar blanc
vieilli, râpé



Concentré de
bouillon de boeuf



Oignon jaune



Vinaigre de vin rouge



Mélange printanier



Chapelure panko



Ail



Moutarde à
l'ancienne



Mayonnaise



Petites tomates

BONJOUR SAUCE AU JUS

Une sauce au boeuf légère : l'accompagnement parfait pour tremper votre burger!

D'ABORD

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, petite casserole, 2 petits bols, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pains à hamburger briochés	2	4
Cheddar blanc vieilli, râpé	½ tasse	1 tasse
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Oignon jaune	113 g	226 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	113 g	227 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Ail	3 g	6 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Petites tomates	113 g	227 g
Sucre*	1 ¼ c. à thé	2 ½ c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

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



Préparer

Couper les **tomates** en deux. Peler, puis émincer l'**ail**. Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis le trancher finement. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**. Réserver. Dans un grand bol, mélanger le **bœuf**, la **chapelure panko**, **½ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



Faire cuire les galettes et préparer la sauce au jus

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. Pendant que les **galettes** cuisent, faire chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre**, **1 c. à soupe d'oignons caramélisés**, **½ tasse d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes) et le **concentré de bouillon**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce au jus** ait légèrement réduit.



Faire mariner les tomates

Dans un bol moyen, fouetter le **vinaigre**, **2 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **tomates** et bien mélanger. **Saler et poivrer**. Réserver.



Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, trancher les **pains** en deux, puis les placer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Dans un autre petit bol, mélanger l'**ail** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Badigeonner les **pains d'huile à l'ail**, puis parsemer de **fromage**. Faire griller les **pains au centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 minutes.



Faire caraméliser les oignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignon**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient bien dorés, puis retirer la poêle du feu. Réserver les **oignons** dans une assiette. Essuyer la poêle soigneusement.



Terminer et servir

Ajouter le **mélange printanier** dans le bol contenant les **tomates marinées**. Bien mélanger. Étendre le **mélange de mayo** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'une **galette** et du **reste des oignons caramélisés**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes. Servir avec la **sauce au jus** comme trempette.

Le repas est prêt!