

Burgers « French Dip »

avec cheddar vieilli et oignons caramélisés

35 minutes



Bœuf haché



Pain brioché



Cheddar blanc
vieilli, râpé



Concentré de
bouillon de bœuf



Oignon jaune



Vinaigre de vin rouge



Bébés épinards



Chapelure panko



Gousses d'ail



Moutarde à
l'ancienne



Mayonnaise



Petites tomates

BONJOUR SAUCE AU JUS

Une sauce au bœuf 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
Pain brioché	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
Bébés épinards	113 g	227 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Gousses d'ail	1	2
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 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

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 ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**. Réserver. Dans un grand bol, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, **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). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter un œuf au mélange.)



Faire cuire les galettes et préparer la sauce au jus

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin!) 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**, **saler** et **poivrer**, puis bien mélanger pour enrober.



Faire griller les pains

Pendant que la **sauce** cuit, couper 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 de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire caraméliser les oignons

Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. 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 doré foncé. Réserver les **oignons** dans une assiette. Essuyer la poêle soigneusement.



Terminer et servir

Ajouter les **épinards** dans le bol contenant les **tomates**. Bien mélanger. Étendre le **mélange de mayo-moutarde** 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!