

# Burgers « French Dip »

avec cheddar blanc et oignons caramélisés

35 minutes



-  Bœuf haché
-  Bison haché maigre
-  Pain brioché
-  Cheddar blanc, râpé
-  Concentré de bouillon de bœuf
-  Oignon jaune
-  Bébés épinards
-  Chapelure panko
-  Vinaigre de vin rouge
-  Moutarde à l'ancienne
-  Mayonnaise
-  Tomate Roma

### RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!

Bonne cuisine!

### 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, grand bol, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Bison haché maigre	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Cheddar blanc, 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
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomate Roma	160 g	320 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

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Préparer

Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). 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.)

Si vous avez choisi le **bison**, le préparer et le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **bœuf**.



## 4 Préparer la sauce au jus

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.



## 2 Faire mariner les tomates et caraméliser les oignons

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 remuer pour enrober. Peler l'**oignon**, puis le couper 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**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient doré foncé. Réserver les **oignons** dans une assiette. Essuyer la poêle soigneusement.



## 5 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. Parsemer les **tranches de pain supérieures 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!)



## 3 Faire cuire les galettes

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. 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!)



## 6 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!**