

Burgers grillés à la saucisse style banh mi

avec mayo à la sauce hoisin et quartiers de pommes de terre

Grillade

Épicée

30 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pain artisan



Coriandre



Mayonnaise



Mini concombre



Sauce soja



Mélange printanier



Pomme de terre
Russet



Sauce hoisin



Jalapeño



Vinaigre de vin blanc



Gingembre



Chapelure panko

BONJOUR GINGEMBRE

Peler le gingembre en utilisant le bord d'une cuillère; vous pourrez ainsi vous déplacer plus facilement autour des morceaux bosselés!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500°F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, papier parchemin, petite casserole, petit bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Coriandre	7 g	14 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mini concombre	66 g	132 g
Sauce soja	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Mélange printanier	28 g	56 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sauce hoisin	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Jalapeno 🌶️	1	2
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gingembre	30 g	30 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	2 c. à thé	4 c. à thé
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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Faire cuire les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Disposer les **potatoes** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin et arroser de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire rôtir au centre et dans le haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Former les galettes

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen la **saucisse**, la **chapelure**, la **sauce soja**, le **gingembre râpé**, **1 c. à soupe** de **sauce hoisin**, **½ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler les quant. pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour une galette plus ferme, ajouter un œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



2 Préparer et couper les pains

- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)
- Couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis râper **½ c. à soupe** de **gingembre** (doubler pour 4 pers.).
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



5 Faire griller les galettes et les pains

- Disposer les **galettes** d'un côté du barbecue.
- Réduire à feu moyen. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller les **galettes** de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, en les retournant une fois**.
- Lorsque les **galettes** sont presque prêtes, disposer les **pains** de l'autre côté du barbecue, côté coupé vers le bas.
- Fermer le couvercle et faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **pains** soient grillés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



3 Faire mariner les légumes

- Dans une petite casserole, ajouter les **concombres**, les **jalapeños**, le **vinaigre**, **2 c. à soupe** d'**eau** et **2 c. à thé** de **sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé.
- Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **sucre** se soit dissout, en remuant souvent.
- Retirer la casserole du feu. Transférer les **légumes**, incluant la **marinade**, dans un petit bol.
- Réfrigérer.



6 Terminer et servir

- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **coriandre** et le **reste** de la **sauce hoisin**.
- Tartiner **1 c. à soupe** de **majo** à la **sauce hoisin** (doubler pour 4 pers.) sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **mélange printanier**, d'une **galette** et de **légumes marinés**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **majo** à la **sauce hoisin** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!