

# Burgers grillés au pain de viande

avec pommes de terre en papillote et mayo aux oignons verts

Grillade

35 minutes



Mélange de bœuf et de porc hachés



Pomme de terre Russet



Pain brioché



Mélange printanier



Oignon vert



Sauce Worcestershire



Ketchup



Cassonade



Chapelure italienne



Mayonnaise



Échalotes frites



Sel d'ail

BONJOUR OIGNON VERT

Un autre nom pour cet allium est la ciboule!

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement le gril.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, grand bol, 2 petits bols

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Pain brioché	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Oignon vert	2	4
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cassonade	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Échalotes frites	28 g	56 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Lait*	2 c. à soupe	4 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



### Préparer

- Émincer les **oignons verts**, en gardant les morceaux verts et les morceaux blancs séparés.
- Ajouter la **mayonnaise** et les **morceaux verts des oignons verts** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un bol moyen, ajouter les **pommes de terre**, la **moitié** du **sel d'ail**, **2 c. à soupe d'huile** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Mélanger le **ketchup** et la **cassonade** dans un autre petit bol. (**REMARQUE** : C'est votre glaçage!)



### Faire griller les galettes

- Lorsque les **pommes de terre** arrivent à mi-cuisson, disposer les **galettes** de l'autre côté du gril.
- 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 retournant une fois\*\*.
- Étendre le **glaçage** (celui de l'étape 2) sur les **galettes**. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **glaçage** soit chaud.



### Faire griller les pommes de terre

- Superposer deux feuilles d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 pers., en utilisant 2 feuilles d'aluminium par papillote.) (**CONSEIL** : Vaporiser légèrement d'huile pour éviter que les aliments ne collent!)
- Disposer le **mélange de pommes de terre** d'un côté du papier d'aluminium. Plier le papier d'aluminium par dessus les **pommes de terre** et pincer les rebords pour sceller la papillote.
- Disposer la papillote d'un côté du gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller à feu moyen-élevé de 24 à 25 min ou jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres, en retournant une fois.



### Faire griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Lorsque les **galettes de pain de viande** et les **pommes de terre** sont presque prêtes, disposer les **pains** de l'autre côté du gril, côté coupé vers le bas.
- Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 1 à 2 min. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



### Former les galettes

- Entre-temps, ajouter la **chapelure**, la **sauce Worcestershire**, les **morceaux blancs des oignons verts**, le **reste** du **sel d'ail** et **2 c. à soupe** de **lait** (doubler pour 4 pers.) dans un grand bol. **Poivrer**, puis remuer jusqu'à ce que le **lait** ait été absorbé.
- Émietter dans le bol le **mélange de bœuf et de porc**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Ajouter un œuf pour une galette plus ferme!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes de 12 cm** (5 po) de diamètre (4 galettes pour 4 pers.).



### Terminer et servir

- Ouvrir la **papillote** avec précaution.
- Tartiner **un peu** de **mayo aux oignons verts** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **mélange printanier**, d'**échalotes frites** et d'une **galette de pain de viande**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers** et les **pommes de terre** dans les assiettes
- Servir le **reste** de la **mayo aux oignons verts** comme trempette.

**Le souper, c'est réglé!**