

# Burgers grillés de bœuf et de porc au fromage fondu

avec oignons caramélisés et salade de chou aux cornichons à l'aneth

Grillade 30 minutes



Mélange de bœuf et de porc hachés



Sel d'ail



Chapelure panko



Pains artisan



Oignon jaune



Mozzarella, râpée



Pommes de terre Russet



Salade de chou



Vinaigre balsamique



Mayonnaise



Cornichons à l'aneth, en tranches



Ketchup

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Retirer 1 c. à soupe de beurre (doubler la quantité pour 4 personnes) du réfrigérateur et le laisser atteindre une température ambiante.
- 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, cuillères à mesurer, spatule, casserole moyenne, 2 grands bols

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Pains artisan	2	4
Oignon jaune	113 g	226 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Salade de chou	170 g	340 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Ketchup	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 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.

Facebook Instagram Twitter YouTube @HelloFreshCA



### Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

1. Couper les **potommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
2. Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
3. Faire rôtir au **centre** du four de 24 à 26 minutes, jusqu'à ce que les **potommes de terre** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



### Faire griller les galettes

4. Disposer les **galettes** sur un côté de la grille du barbecue.
5. Réduire à feu moyen. Refermer le couvercle et faire griller de 4 à 5 minutes par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.



### Faire caraméliser les oignons

6. Entre-temps, faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen-élevé.
7. Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
8. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les tranches d'**oignon**. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent.
9. Réduire à feu moyen, puis ajouter le **vinaigre balsamique**, **1 c. à soupe d'eau** et **½ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler**. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient bien dorés.
10. Retirer la casserole du feu.



### Faire griller les pains

11. Après avoir retourné les **galettes**, ajouter les **pains** de l'autre côté de la grille du barbecue, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et faire griller les **pains** pendant 1 minute.
12. Retirer les **pains** du barbecue et les parsemer uniformément de **fromage** sur les côtés coupés.
13. Remettre délicatement les **pains** sur le barbecue. Refermer le couvercle et faire griller pendant 1 minute, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) (**REMARQUE** : Le fromage finira de fondre lorsque les burgers seront assemblés.)



### Faire la salade de chou et préparer

14. Égoutter les **cornichons**, en réservant le **liquide**, puis les hacher grossièrement.
15. Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, le **liquide de cornichons** et **½ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
16. Ajouter la **salade de chou** et les **cornichons**, puis bien mélanger. Réserver.
17. Couper les **pains** en deux, puis étendre **1 c. à soupe de beurre ramolli** (doubler la quantité pour 4 personnes) sur les côtés coupés.
18. Dans un autre grand bol, ajouter le **mélange de bœuf et de porc**, la **chapelure panko** et le **sel d'ail**. **Poivrer** et bien mélanger.
19. Former à partir du **mélange** 2 **galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



### Terminer et servir

20. Garnir les **tranches de pain inférieures** des **galettes** et des **oignons caramélisés**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
21. Avec le dos d'une spatule, presser doucement sur **chaque burger** pour faire fondre le **fromage**.
22. Répartir les **burgers au fromage**, les **quartiers de pommes de terre** et la **salade de chou** dans les assiettes.
23. Servir le **ketchup** comme trempette.

## Le repas est prêt!