

# Burgers rétro

avec oignons caramélisés et patates douces rôties

30 minutes



Boeuf haché



Moutarde à l'ancienne



Gousses d'ail



Cheddar, râpé



Mayonnaise



Pain artisan



Oignon jaune



Patate douce



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne

**BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS**

*Le condiment sucré-salé parfait pour les burgers!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Moutarde à l'ancienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pain artisan	2	4
Oignon jaune	113 g	226 g
Patate douce	340 g	680 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 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.*

## Nous joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Faire rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin et 1 c. à soupe d'huile chacune. Faire rôtir sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



## Faire cuire les galettes

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes, au besoin!)



## Caraméliser les oignons

Entre-temps, peler puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 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 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient doré foncé. Retirer la poêle du feu. Ajouter le **vinaigre**. Remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Transférer les **oignons** dans un petit bol. Essuyer la poêle avec précaution.



## Faire griller les pains

Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu et que les **tranches de pain supérieures** soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Préparer les galettes

Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, l'**ail**, la **moitié** de la **moutarde**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



## Terminer et servir

Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. Tartiner les **tranches de pain supérieures** de **mayo-moutarde**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **galettes** et d'**oignons caramélisés**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.

**Le repas est prêt!**