

# Burgers rétro

avec oignons caramélisés et quartiers de pommes de terre

30 minutes



Boeuf haché



Pomme de terre  
Russet



Moutarde à  
l'ancienne



Gousses d'ail



Cheddar, râpé



Mayonnaise



Pain artisan



Oignon jaune



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne

**BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS**

*Un condiment sucré-salé, parfait pour garnir 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
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 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
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

\*\* 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 et rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## 4 Cuire les galettes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes au besoin.)
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.



## 2 Caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis **salier**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu. Ajouter le **vinaigre**. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce qu'il ait été absorbé. Transférer les **oignons** dans un petit bol.
- Essuyer la poêle avec précaution.



## 5 Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Cuire dans le **haut** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **tranches supérieures** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## 3 Préparer les galettes

- Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen, combiner 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 qtés pour 4 pers.). (**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 pers.).



## 6 Terminer et servir

- Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**.
- Étendre la **mayo** à la **moutarde** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches inférieures** des **galettes** et des **oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!