

# Burgers rétro

avec oignons caramélisés et quartiers de pommes de terre

30 minutes



Bœuf haché



Tranches de bacon



Pomme de terre  
Russet



Moutarde à  
l'ancienne



Gousses d'ail



Cheddar, râpé



Mayonnaise



Pain artisan



Oignon jaune



Vinaigre balsamique



Chapelure italienne

## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez ajouter du bacon,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!

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.

Unités de mesure à chaque étape	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## 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
Tranches de bacon	100 g	200 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 le bœuf et le bacon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

## 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Préparer et rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler 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** soient dorées et tendres. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Cuire les galettes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, 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\*\*.



## 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** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **saler**. Poursuivre la cuisson 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.



## Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Griller 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** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Préparer les galettes

- Entre-temps, peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, l'**ail**, la **moitié de la moutarde**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange** 2 **galettes** (4 galettes) d'un **diamètre de 10 cm (4 po)**.

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, couper les **tranches** en deux sur la largeur. Disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir le **bacon** dans le **haut** du four de 10 à 14 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit\*\*. Transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



## Terminer et servir

- Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **reste de la moutarde**.
- Étendre la **m Mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir **chaque tranche inférieure** d'une **galette** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.

Garnir les **burgers** de **bacon** au moment de les assembler.

## Le souper, c'est réglé!