

Burgers tex-mex grillés au fromage

avec papillote de légumes et mayo à la coriandre

Grillade

30 minutes



Boeuf haché



Coriandre



Maïs en conserve



Oignons verts



Poivron



Assaisonnement mexicain



Monterey Jack, râpé



Mayonnaise



Mélange printanier



Pains artisan

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, papier d'aluminium, petit bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Coriandre	7 g	14 g
Maïs en conserve	½ conserve	1 conserve
Oignons verts	2	4
Poivron	160 g	320 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Pains artisan	2	4
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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Émincer les **oignons verts**. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **coriandre**. **Poivrer** et bien mélanger. Réserver. Dans un bol moyen, égoutter, puis rincer le **maïs**. Ajouter les morceaux de **poivron**, la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**, la **moitié** du **maïs** (utiliser toute la quantité pour 4 personnes) et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Couper les **pains** en deux.



Faire griller les légumes

Déposer la papillote contenant les **légumes** sur un côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



Préparer la papillote

Disposer le **mélange de légumes** sur une moitié d'un morceau de papier d'aluminium de 46 x 30 cm (18 x 12 po). (**REMARQUE :** Pour 4 personnes, préparer 2 papillotes.) Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de légumes** et pincer le tour pour sceller. Réserver.



Faire griller les galettes et les pains

À la mi-cuisson des **légumes**, disposer les **galettes** sur l'autre côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 3 à 4 minutes par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Lorsque les **galettes** seront presque cuites, soigneusement parsemer de **fromage**. Disposer les **pains** sur la grille du barbecue avec les **galettes**, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que les **pains** soient chauds et que le **fromage** fonde, de 2 à 3 minutes.



Former les galettes

Ajouter le **bœuf** et le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** dans le même bol moyen (celui de l'étape 1). **Poivrer** et bien mélanger. Former à partir du **mélange de bœuf** 2 **galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Réserver.



Terminer et servir

Ouvrir la **papillote** avec précaution. Parsemer les **légumes d'oignons verts**. Tartiner les **pains de mayo à la coriandre**. Garnir les **tranches de pain inférieures** du **mélange printanier** et de **1 galette**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **légumes** dans les assiettes.

Le repas est prêt!