

Burgers végé façon resto

avec Beyond Meat® et quartiers de pommes de terre

Végé

30 minutes



Beyond Meat®



Pains artisan



Mayonnaise



Ketchup



Cornichons à l'aneth, en tranches



Mélange printanier



Pomme de terre Russet



Mélange d'épices sud-ouest

BONJOUR BEYOND MEAT®

Vous n'arriverez pas à croire que ce n'est pas de la viande!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Beyond Meat®	2	4
Pains artisan	2	4
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	90 ml
Mélange printanier	28 g	56 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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



1 Faire 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 (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, saupoudrer du **mélange d'épices sud-ouest**, puis bien remuer. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.



4 Faire griller les pains

Entre-temps, couper les **pains** en deux. Disposer sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Faire rôtir les **pains** sur la grille du **bas** du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



2 Préparer la sauce secrète

Entre-temps, égoutter les **cornichons**, puis en hacher grossièrement la **moitié** (utiliser toute la quantité pour 4 personnes). Dans un petit bol, ajouter les **cornichons hachés**, le **ketchup** et la **mayonnaise**. **Salier** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger.



5 Terminer et servir

Répartir les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Étaler **un peu** de **sauce secrète** sur les **pains**. Garnir **chaque tranche de pain inférieure** de **mélange printanier**, du **reste** des **cornichons** et de **1 galette**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Servir le **reste** de la **sauce secrète** comme trempette.



3 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'huile (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes Beyond Meat®**. Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 minutes par côté **.

Le repas est prêt!