

Burgers végé façon resto

avec Beyond Meat® et quartiers de pommes de terre

Végé

30 minutes



Beyond Meat®



Pain artisan



Mayonnaise



Ketchup



Cornichon à l'aneth,
en tranches



Mélange printanier



Pomme de terre
Russet



Sel d'ail



Oignon, haché

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
Pain artisan	2	4
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	90 ml
Mélange printanier	28 g	56 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon, haché	56 g	113 g
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 rejoindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Saupoudrer de **sel d'ail** 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 **pommes de terre** soient dorées et tendres.



4 Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Griller dans le **bas** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



2 Préparer et faire la sauce secrète

- Entre-temps, égoutter les **cornichons** et hacher finement **2 tranches**.
- Dans un petit bol, mélanger les **cornichons hachés**, le **ketchup** et la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**, au goût.



5 Terminer et servir

- Répartir les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Étendre **un peu** de **sauce secrète** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** du **mélange printanier**, d'**un peu** d'**oignons hachés**, du **reste** des **cornichons** et des **galettes**. Refermer les **burgers**.
- Servir le **reste** de la **sauce secrète** comme trempette.



3 Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes Beyond Meat®**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les galettes soient entièrement cuites**.

Le souper, c'est réglé!