

Cheeseburger à la sauce BBQ

avec frites de patates douces rôties

30 Minutes



Bœuf haché



Petit pain brioché



Cheddar, râpé



Sauce BBQ



Mélange printanier



Patate douce



Mayonnaise



Ciboulette



Crème sure



Oignon rouge,
en tranches

BONJOUR SAUCE BBQ

Cette sauce douce et fumée ajoute de la profondeur aux plats grillés et rôtis!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, 3 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petits pains briochés	2	4
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Patate douce	340 g	680 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ciboulette	7 g	7 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Oignon rouge, en tranches	113 g	226 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire rôtir les frites de patates douces

Couper les **patates douces** en **frites** de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 minutes en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées.



Terminer les galettes

Transférer les **galettes** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Parsemer de **fromage**. Faire cuire sur la grille du **bas** du four de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu et que les **galettes** soient entièrement cuites**.



Faire cuire les oignons et préparer la sauce à hamburger

Pendant que les **patates douces** cuisent, 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 **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférer dans un petit bol et réserver. Essuyer la poêle soigneusement. Pendant que les **oignons** cuisent, mélanger dans un petit bol la **mayo** et la **sauce BBQ**. Réserver.



Faire griller les pains et préparer la crème sure à la ciboulette

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux. Ajouter les pains directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) Pendant que les **pains** grillent, émincer la **ciboulette**. Dans un petit bol, mélanger la **ciboulette** et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**.



Commencer les galettes

Dans un bol moyen, combiner le **bœuf** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Former à partir du **mélange 2 galettes de taille égale** (4 galettes pour 4 personnes). Enfoncer légèrement le pouce dans chaque **galette**. (**REMARQUE** : Ne pas percer les galettes!) Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle ; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin.)



Terminer et servir

Étaler la **moitié** de la **sauce à hamburger** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures de mélange printanier**, de **galettes** et d'**oignons**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **frites de patates douces** dans les assiettes. Servir la **crème sure à la ciboulette** et le **reste** de la **sauce à hamburger** comme trempette.

Le repas est prêt!