

Cheeseburger style *steakhouse*

avec sauce aux champignons et pommes de terre aux épices de Montréal

35 minutes



Bœuf haché



Champignons blancs



Pommes de terre
Russet



Mélange d'épices
de Montréal



Moutarde à
l'ancienne



Petits pains artisan



Mayonnaise



Concentré de
bouillon de bœuf



Farine tout usage



Mélange printanier



Mozzarella, râpée

BONJOUR SAUCE

Faites-vous plaisir; versez de la sauce aussi sur vos quartiers de pommes de terre!

D'ABORD

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Champignons blancs	227 g	454 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mélange d'épices de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petits pains artisan	2	4
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Mozzarella, râpée	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	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 71 °C (160 °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.

Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension. À vos casseroles!

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1 Préparer et faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile**, puis saupoudrer de **1 c. à thé** du **mélange d'épices de Montréal** (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire griller au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



4 Préparer la sauce aux champignons

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Saupoudrer de **farine**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés. Ajouter **½ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **concentré de bouillon** dans la poêle contenant les **champignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe. Assaisonner du **reste** du **mélange d'épices de Montréal**.



2 Préparer et faire la mayo à la moutarde

Pendant que les **potatoes** rôtissent, hacher grossièrement les **champignons** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**. Réserver.



5 Faire griller les pains

Pendant que la **sauce aux champignons** cuit, couper **chaque pain** en deux et les disposer de l'autre côté de la plaque à cuisson contenant les **galettes**, côté coupé vers le haut. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire griller les pains d'abord, puis réserver.) Faire griller les **pains** et les **galettes** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les aliments pour ne pas les brûler!)



3 Former et faire cuire les galettes

Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf** et **1 c. à thé** du **mélange d'épices de Montréal** (doubler la quantité pour 4 personnes). Former **2 galettes d'un diamètre de 12 cm** (5 po; 4 boulettes pour 4 personnes). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 minutes par côté.** Retirer la poêle du feu et transférer les **galettes** sur un côté d'une autre plaque à cuisson. Saupoudrer le **fromage** sur chaque **galette**. Réserver. Bien égoutter le gras de la casserole.



6 Terminer et servir

Étendre la **moitié** de la **mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **mélange printanier**, d'une **galette** et de **sauce aux champignons**. Couronner le tout des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Verser le **reste** de la **sauce aux champignons** sur les **quartiers de pommes de terre** et servir avec le **reste** de la **mayo à la moutarde** comme trempette.

Le repas est prêt!