

Cheeseburger style *steakhouse*

avec sauce aux champignons et pommes de terre épicées

35 minutes



Bœuf haché



Champignons



Pommes de terre
Russet



Épices à bifteck
de Montréal



Moutarde à
l'ancienne



Petits pains artisan



Mayonnaise



Concentré de
bouillon de bœuf



Farine tout usage



Mélange printanier



Cheddar blanc
vieilli, râpé

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

Plaque 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	227 g	454 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Épices à bifteck de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petits pains artisans	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
Cheddar blanc vieilli, râpé	½ tasse	1 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.

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** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal**. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



4 Préparer la sauce aux champignons

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. 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. Réduire à feu moyen, puis saupoudrer de **farine**. Continuer à faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient bien enrobés, de 1 à 2 minutes. Ajouter à la poêle **½ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **concentré de bouillon**. Terminer la cuisson en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 2 à 3 minutes. **Saler et poivrer**.



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. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur un côté d'une plaque à cuisson. (**REMARQUE** : Utiliser toute la plaque à cuisson pour 4 personnes.)



5 Faire rôtir les pains et les galettes

Pendant que la **sauce aux champignons** cuit, parsemer **chaque galette** de **fromage**. Faire griller les **pains** et les **galettes** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (**REMARQUE** : Surveiller les aliments pour ne pas les brûler!) Pour 4 personnes, faire griller les pains d'abord, puis les galettes.)



3 Former et faire cuire les galettes

Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf** et le **reste** des **épices à bifteck de Montréal**. Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12,5 cm (5 po)** (4 galettes 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 ajouter les **galettes** de l'autre côté de la plaque à cuisson contenant les **pains**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, ajouter les galettes sur une autre plaque à cuisson.) Réserver. Jeter soigneusement le **gras** de la poêle.



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!