



# Burgers au brie et au bœuf

avec papillotes de pommes de terre ail-romarin

**FAMILIALE** 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!



Bœuf haché



Fromage brie



Petit pain artisan



Pomme de terre à chair jaune



Romarin



Échalote



Confiture de figes



Ail



Bébé roquette



Moutarde à l'ancienne

**BONJOUR BRIE!**

*Un fromage crémeux qui rehausse n'importe quel burger.*

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.
- Huiler légèrement les grilles.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 450 °F à feu moyen.

### Sortir

Bol moyen, grand bol, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, râpe

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Fromage brie	125 g	250 g
Petit pain artisan	2	4
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Romarin	1	2
Échalote	50 g	100 g
Confiture de figues	2 c. à table	4 c. à table
Ail	6 g	12 g
Bébé roquette	56 g	56 g
Moutarde à l'ancienne	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte.

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

### Nous joindre

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



## 1. PRÉPARER LES POMMES DE TERRE

Détacher **quelques feuilles de romarin** et les émincer, de façon à en obtenir **1 c. à table** (doubler pour 4 pers). Peler, puis émincer l'**ail**. Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po). Dans un bol moyen, mélanger les **pommes de terre**, l'**ail**, la **moitié du romarin**, **1 c. à table d'huile** et **2 c. à table d'eau** (doubler l'huile et l'eau pour 4 pers). **Saler et poivrer**.



## 4. GRILLER LES BURGERS

Former **2 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). Disposer les **boulettes** sur l'autre côté de la grille. Baisser à feu moyen, refermer le couvercle et griller, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites, de 3 à 4 min par côté.\*\*



## 2. GRILLER LES POMMES DE TERRE

Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). Disposer le **mélange de pommes de terre** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de pommes de terre** et pincer le tour pour sceller. (**NOTE** : faire deux papillotes pour 4 pers en utilisant 2 couches de papier d'aluminium chaque fois.) Placer la papillote sur un côté du barbecue, refermer le couvercle et griller à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 24 à 25 min.



## 5. FINIR LES BURGERS

Lorsque les **boulettes** sont presque cuites, les garnir de **tranches de brie**. Ajouter les **pains**, côté coupé vers le bas, sur l'autre côté de la grille, près des **pommes de terre**. Refermer le couvercle et griller jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient chauds, de 2 à 3 min.



## 3. PRÉPARATION

Peler, puis émincer l'**échalote**. Couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (1/4 po). Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, combiner le **bœuf**, l'**échalote**, la **moutarde**, le **reste de romarin** et **1/4 c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**.



## 6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains** de confiture de figues. Garnir les **pains inférieurs** d'une **boulette au brie** et de **roquette**, puis refermer les **burgers**. Ouvrir avec précaution les papillotes. Répartir les **pommes de terre** et les **burgers** dans les assiettes.

## Le souper, c'est réglé!