



Burger de dinde à la canneberge

avec frites de patates douces

FAMILIALE 35 minutes



Dinde hachée



Chapelure italienne



Échalote



Sauge



Patate douce,
en frites



Petit pain brioché



Canneberges
séchées



Marmelade d'oranges



Mélange printanier



Fromage brie

BONJOUR SAUCE AUX CANNEBERGES!

Voilà une façon originale d'utiliser cette sauce classique du temps des fêtes!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, grand bol, papier parchemin, petite casserole, râpe, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 pers
Dinde hachée	500 g
Chapelure italienne	2 c. à table
Échalote	50 g
Sauge	7 g
Patate douce, en frites	680 g
Petit pain brioché	4
Canneberges séchées	56 g
Marmelade d'oranges	2 c. à table
Mélange printanier	56 g
Fromage brie	125 g
Sucre	1 c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °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. RÔTIR LES PATATES DOUCES

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **2 c. à table** d'**huile**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au centre du four en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 20 à 22 min. (**NOTE**: les patates ne seront pas aussi croustillantes que si elles cuisaient cuites dans l'huile!)



4. PRÉPARER LA SAUCE

Pendant que les **boulettes** cuisent, ajouter les **canneberges**, la **marmelade**, **1 c. à thé** de **sucre** et **½ tasse** d'**eau** dans une petite casserole à feu moyen. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe et soit collante, de 9 à 10 min.



2. PRÉPARATION

Hacher grossièrement les **canneberges**. Hacher finement **1 c. à table** de **sauge**. Râper grossièrement l'**échalote**. Couper le **fromage** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, mélanger la **dinde**, l'**échalote**, la **chapelure**, la **sauge**, **¼ c. à thé** de **sel** et **½ c. à thé** de **poivre**.



5. GRILLER LES PAINS

Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Répartir le **fromage** sur les **pains du bas**. Griller sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient brun doré et que le **fromage** soit fondu, de 3 à 4 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



3. PRÉPARER ET CUIRE LES BOULETTES

Former **quatre boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po) (**NOTE**: le mélange semblera humide, c'est normal! Vous pourrez les reformer au besoin à l'étape 4.) Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 5 à 6 min par côté. **



6. FINIR ET SERVIR

Garnir les **pains** d'une **boulette**, de **sauce aux canneberges** et de **mélange printanier**. Servir avec les **patates douces**.

Le souper, c'est réglé!