

# Burgers à la côte de bœuf façon resto

avec frites en quartiers

Grillade

Épicée

30 minutes



Galette de côte de bœuf



Pains à hamburger briochés



Cheddar, râpé



Mayonnaise



Ketchup



Cornichons à l'aneth, en tranches



Mélange printanier



Pommes de terre Russet



Mélange d'épices cajun

BONJOUR GALETTE DE CÔTE DE BŒUF

Ces galettes déjà prêtes et ô combien savoureuses réduiront le temps de préparation!

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, petit bol

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Galette de côte de bœuf	340 g	680 g
Pains à hamburger briochés	2	4
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Mélange printanier	28 g	56 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mélange d'épices cajun 🌶️	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 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 en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



### Faire cuire les frites en quartiers

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**. **Saler** et **poivrer**, saupoudrer du **mélange d'épices cajun**, puis mélanger. (REMARQUE : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** **de terre** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (REMARQUE : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du haut et du centre, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



### Faire griller les pains et faire fondre le fromage

Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les garnir de **fromage**. Couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** directement sur l'autre côté de la grille, côté coupé vers le haut. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que les **pains** soient chauds et que le **fromage** fonde, de 1 à 2 minutes. (REMARQUE : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



### Préparer la sauce secrète

Pendant que les **frites en quartiers** cuisent, hacher grossièrement la **moitié** des **cornichons**. Combiner les **cornichons hachés**, le **ketchup** et la **mayonnaise** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**.



### Terminer et servir

Répartir les **frites en quartiers** dans les assiettes. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **sauce secrète**, de **mélange printanier** et d'une **galette**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Servir le **reste** des **cornichons** en accompagnement et le **reste** de la **sauce secrète** comme trempette.

## Le repas est prêt!



### Faire griller les galettes

Disposer les **galettes** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 5 à 6 minutes par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*.