

Burgers aux galettes de bœuf préfaites et aux figues

avec salade de nectarines grillées

Grillade

Rapido

25 minutes



Galette de hamburger



Pain brioché



Confiture de figues



Cheddar, râpé



Oignon rouge



Nectarine



Vinaigre balsamique



Mélange printanier

BONJOUR CONFITURE DE FIGUES

Ce condiment sucré est parsemé de graines de figues croquantes!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer 1 c. à soupe de beurre du réfrigérateur (doubler pour 4 pers.) et réserver pour qu'il atteigne une température ambiante.
- Huiler légèrement le gril du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

Plaque à cuisson, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, fouet, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Galette de hamburger	2	4
Pain brioché	2	4
Confiture de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Oignon rouge	113 g	226 g
Nectarine	1	2
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (garder les rondelles ensemble).
- Couper 4 sections de la **nectarine**, en évitant le noyau (couper 4 sections des deux nectarines pour 4 pers.).
- Sur une plaque à cuisson, répartir les **tranches d'oignon** et les **nectarines**. (**REMARQUE** : Garder les tranches d'oignon intactes.) Arroser puis badigeonner le tout de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.).



Faire la vinaigrette

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.).
- **Salier**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.



Faire griller les oignons et les nectarines

- Disposer les **tranches d'oignon** d'un côté du gril. Réduire le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen. Faire cuire de 4 à 6 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en retournant à mi-cuisson.
- Ajouter les **nectarines** sur le même côté du gril, côté coupé vers le bas. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que des marques de grillade apparaissent.
- Lorsque les **nectarines** et les **oignons** sont prêts, les transférer sur la même plaque à cuisson (celle de l'étape 1) pour faire refroidir.



Faire griller les pains et faire fondre le fromage

- Lorsque les **galettes** sont presque cuites, ajouter les **pains** sur le gril, côté coupé vers le bas.
- Garnir les **galettes** de **fromage** avec précaution.
- Refermer le couvercle du barbecue et faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **pains** soient grillés et que le **fromage** ait fondu. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire griller les galettes

- Disposer les **galettes** de l'autre côté du gril.
- Fermer le couvercle du barbecue et faire griller les **galettes** de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, en les retournant une fois**.



Terminer et servir

- Couper les **nectarines** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement la **moitié** des **tranches d'oignon**. Séparer le **reste** des **tranches** en rondelles.
- Ajouter le **mélange printanier**, les **oignons hachés** et les **nectarines** au bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.
- Tartiner les **tranches de pain inférieures** de **beurre ramolli**. Tartiner les **tranches de pain supérieures** de **confiture de figues**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'un **peu** de **salade**, de **galettes** et de **rondelles d'oignon**. Couronner de **tranches de pain supérieures**.
- Servir les **burgers** avec la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!