

Burgers « French Dip »

avec cheddar vieilli et oignons caramélisés

35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Bœuf haché



Bœuf haché double



Pain brioché



Cheddar blanc vieilli, râpé



Concentré de bouillon de bœuf



Oignon jaune



Vinaigre de vin rouge



Bébés épinards



Chapelure panko



Gousses d'ail



Moutarde à l'ancienne



Mayonnaise



Tomate Roma

BONJOUR SAUCE AU JUS

Une sauce au bœuf légère : l'accompagnement parfait pour tremper votre burger!


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, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, petite casserole, 2 petits bols, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|---|--------------|--------------|
| Bœuf haché | 250 g | 500 g |
|  Bœuf haché double | 500 g | 1000 g |
| Pain brioché | 2 | 4 |
| Cheddar blanc vieilli, râpé | ½ tasse | 1 tasse |
| Concentré de bouillon de bœuf | 1 | 2 |
| Oignon jaune | 113 g | 226 g |
| Vinaigre de vin rouge | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Bébés épinards | 113 g | 227 g |
| Chapelure panko | ¼ tasse | ½ tasse |
| Gousses d'ail | 1 | 2 |
| Moutarde à l'ancienne | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Mayonnaise | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Tomate Roma | 160 g | 320 g |
| Sucre* | 1 ¼ c. à thé | 2 ½ c. à thé |
| 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 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

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



Préparer

Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**. Réserver. Dans un grand bol, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, ½ c. à thé de **sel** et ¼ c. à thé de **poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter un œuf au mélange.)

RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi le **bœuf double**, ajouter ¼ c. à thé de **sel** supplémentaire (doubler pour 4 personnes) au **mélange de bœuf**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter un œuf au mélange! 2 œufs pour 4 personnes.) Former **4 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (8 galettes pour 4 personnes).



Préparer la sauce au jus

Pendant que les **galettes** cuisent, faire chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre**, **1 c. à soupe d'oignons caramélisés**, ½ tasse d'**eau** (doubler les quantités pour 4 personnes) et le **concentré de bouillon**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce au jus** ait légèrement réduit.



Faire mariner les tomates et caraméliser les oignons

Dans un bol moyen, fouetter le **vinaigre**, **2 c. à soupe d'huile** et ¼ c. à thé de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **tomates**, **saler** et **poivrer**, puis bien mélanger pour enrober. Peler l'**oignon**, puis le couper en tranches de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient doré foncé. Réserver les **oignons** dans une assiette. Essuyer la poêle soigneusement.



Faire griller les pains

Pendant que la **sauce** cuit, couper les **pains** en deux, puis les placer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Dans un autre petit bol, mélanger l'**ail** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Badigeonner les **pains d'huile à l'ail**, puis parsemer de **fromage**. Faire griller les **pains au centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire cuire les galettes

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin!)

RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi le **bœuf double**, ne pas surcharger la poêle. Faire poêler les **galettes** par étapes, au besoin!



Terminer et servir

Ajouter les **épinards** dans le bol contenant les **tomates**. Bien mélanger. Étendre le **mélange de mayo-moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'une **galette** et du **reste des oignons caramélisés**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes. Servir avec la **sauce au jus** comme trempette.

Le repas est prêt!