

Burgers de bœuf au gingembre

avec salade de chou asiatique et quartiers de patates douces

Découverte

Épicée (au goût)

30 minutes



Boeuf haché



Petits pains artisan



Gingembre



Ail



Chapelure panko



Salade de chou



Mayonnaise



Mélange mirin-soja



Mélange printanier



Patates douces



Sriracha



Sauce hoisin



Vinaigre de vin blanc

BONJOUR GINGEMBRE

Pelez le gingembre en le raclant avec le rebord d'une cuillère; il sera ainsi plus facile d'en atteindre les recoins nouveaux!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Épicé : 2 c. à thé

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petits pains artisan	2	4
Gingembre	30 g	60 g
Ail	6 g	12 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Salade de chou	170 g	340 g
Mayonnaise	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Mélange mirin-soja	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Patates douces	340 g	680 g
Sriracha 🌶️	2 c. à thé	4 c. à thé
Sauce hoïsin	60 ml	120 ml
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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



Préparer

Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler, puis émincer ou râper le **gingembre**. Couper les **patates douces** en quartiers de 0,5 cm (¼ po). Dans un petit bol, mélanger **1 c. à thé** de **sriracha** et **4 c. à soupe** de **mayonnaise** (doubler la quantité pour 4 personnes). (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)



Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 minutes par côté**. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin.)



Faire rôtir les patates douces

Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe** d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 22 minutes, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Préparer la salade de chou et faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, mélanger dans un grand bol le **reste** du **mélange mirin-soja**, le **vinaigre**, le **reste** de la **mayonnaise** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter la **salade de chou**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Couper les **pains** en deux. Disposer sur une autre plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Former les galettes

Pendant que les **patates douces** rôtissent, ajouter dans un bol moyen le **bœuf**, l'**ail**, le **gingembre**, la **chapelure panko** et **3 c. à soupe** de **mélange mirin-soja** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Former à partir du mélange **2 galettes de taille égale de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur** (4 galettes pour 4 personnes). Enfoncer légèrement le pouce dans **chaque galette**, jusqu'à la moitié de l'épaisseur. (**REMARQUE** : Ne pas percer les galettes!)



Terminer et servir

Badigeonner les **tranches de pain supérieures** de **sauce hoïsin**. Étendre la **moitié** de la **mayo à la sriracha** sur les **tranches de pain inférieures**, garnir de **mélange printanier** et d'une **galette**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers**, les **patates douces** et la **salade de chou** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo à la sriracha** comme trempette.

Le repas est prêt!