

Burgers au fromage de chèvre et aux poires caramélisées avec quartiers de pommes de terre au romarin

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!



Boeuf haché



Boeuf haché double



Pain artisan



Fromage de chèvre



Romarin



Pommes de terre Russet



Poire Bartlett



Mayonnaise



Purée d'ail



Bébés épinards



Moutarde de Dijon



Chapelure panko

BONJOUR FROMAGE DE CHÈVRE

Savoureux, acidulé et crémeux, il se marie parfaitement aux pommes de poire!


D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
 Bœuf haché double	500 g	1000 g
Pain artisan	2	4
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Romarin	1	2
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Poire Bartlett	1	2
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébé épinards	28 g	56 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		

Sel et poivre*

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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 #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Détacher de la branche **1 c. à soupe** de **feuilles de romarin** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les hacher grossièrement. 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** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis parsemer de **romarin**. **Salier** et **poivrer**, puis bien 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** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune. Faire cuire sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Faire cuire les galettes

Bien essuyer la même poêle (celle de l'étape 2). Faire chauffer à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.

RECETTE PERSONNALISÉE

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



2 Faire caraméliser les poires

Pendant que les **potatoes** rôtissent, couper la **poire** en deux, l'évider, puis la couper en tranches fines. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **tranches de poire**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles ramollissent légèrement. Ajouter **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **salier**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient dorées foncées. Transférer les **poires** dans une assiette. Réserver.



5 Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage de chèvre**. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu et que les **tranches de pain supérieures** soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



3 Préparer les galettes

Pendant que les **poires** cuisent, mélanger dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure**, la **purée d'ail**, **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former à partir du **mélange de bœuf** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Appuyer légèrement le pouce dans **chaque galette**.

RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi le **bœuf haché double**, ajouter **¼ c. à thé** de **sel** supplémentaire (doubler la quantité pour 4 personnes) au mélange. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange. 2 œufs pour 4 personnes.) Former **4 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** pour 2 personnes (8 galettes pour 4 personnes).



Terminer et servir

Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde de Dijon**. Tartiner la **dijonnaise** sur les **tranches de pain supérieures grillées**. Répartir les **galettes** entre les **tranches de pain inférieures**. Garnir de **poires caramélisées** et de **bébé épinards**. Servir avec les **quartiers de pommes de terre au romarin**.

Le repas est prêt!