



Cheeseburger grillé à la saucisse italienne

avec papillote de poivrons et salade de roquette

VARIÉTÉ 25 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Saucisse italienne douce, sans boyau



Petit pain artisan



Poivron



Oignon, en tranches



Mélange roquette et épinards



Vinaigre de vin blanc



Tomates cerises



Chapelure panko



Fromage mozzarella, râpé



Sauce marinara

BONJOUR SAUCISSE ITALIENNE!

L'ingrédient parfait pour des boulettes juteuses et savoureuses!

COMMENCER ICI ▼

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.
- Huiler légèrement les grilles.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 400 °F à feu moyen.

Sortir

Bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, grand bol, petite casserole, fouet

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Petit pain artisan	2	4
Poivron	160 g	320 g
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	2 c. à table
Tomates cerises	113 g	227 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Fromage mozzarella, râpé	¼ tasse	½ tasse
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Sucre*	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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



1. PRÉPARATION

Couper les **tomates cerises** en deux. Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **½ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler le sucre et l'huile pour 4 pers). Réserver. Dans un bol moyen, combiner la **saucisse** et la **chapelure**. Former **2 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). Réserver. Couper les **pains** en deux.



4. RÉCHAUFFER LA MARINARA

Pendant que les **boulettes** cuisent, ajouter la **sauce marinara** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers) dans une petite casserole ayant un manche résistant à la chaleur. **Poivrer**. Placer la casserole sur la grille, refermer le couvercle et cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** soit chaude, de 5 à 6 min. Avec précaution, retirer la casserole du feu, couvrir et réserver. (**NOTE** : le manche de la casserole sera TRÈS chaud! Cette étape est facultative. Il est tout aussi délicieux de mélanger la sauce marinara et le sucre dans un petit bol sans faire chauffer.)



2. GRILLER LES LÉGUMES

Disposer les **poivrons** et les **oignons** sur la moitié d'un rectangle de papier d'aluminium de 45 x 30 cm (18 x 12 po). Arroser de **1 c. à table** d'**huile**, puis **saler** et **poivrer**. Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de légumes** et pincer le tour pour sceller. (**NOTE** : pour 4 pers, préparer 2 papillotes avec 1 c. à table d'huile chacune.) Placer la papillote sur un côté de la grille, puis griller jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres, de 12 à 14 min.



5. FINIR ET SERVIR

Ouvrir avec précaution les papillotes. Ajouter le **mélange roquette et épinards** et les **tomates** au grand bol de **vinaigrette**. Bien mélanger. Badigeonner les **pains** de **sauce marinara**. Garnir **chaque pain inférieur** d'une **boulette** et de **légumes**. Refermer les **burgers**. Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes.



3. GRILLER LES BOULETTES

Disposer les **boulettes** sur l'autre côté de la grille et cuire, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 5 à 6 min par côté. ****** Lorsque les **boulettes** sont presque cuites, les saupoudrer de **fromage**. Disposer les **pains** sur la grille, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et griller jusqu'à ce que les **pains** soient chauds et que le **fromage** soit fondu, de 2 à 3 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas brûler les pains!)

Le souper, c'est réglé!