

Hamburger au fromage à la mexicaine avec Beyond Meat®

Végé

Épicée

30 minutes



Beyond Meat®



Petits pains artisan



Jalapeño



Avocat



Croustilles de maïs



Lime



Vinaigre de vin blanc



Cheddar, râpé



Tomates Roma



Assaisonnement
mexicain



Crème sure



Coriandre

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, zesteur, cuillères à mesurer, presse-purée, grand bol, petite casserole, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Beyond Meat®	2	4
Petits pains artisan	2	4
Jalapeno 🌶️	1	1
Avocat	1	2
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Lime	1	2
Vinaigre de vin blanc	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Tomates Roma	80 g	160 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à thé	4 c. à thé
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Coriandre	7 g	7 g
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



1 Préparer

Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester, puis presser la **lime**. Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler l'**avocat**, retirer le noyau et le couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Émincer le **jalapeno**. (REMARQUE : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



4 Faire rôtir les pains et terminer les galettes

Transférer les **galettes** sur un côté d'une plaque à cuisson. Saupoudrer **1 c. à thé d'assaisonnement mexicain** (doubler la quantité pour 4 personnes) sur les deux côtés des **galettes**. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur l'autre moitié de la plaque à cuisson. Parsemer les **tranches de pain supérieures** de **fromage**. Faire griller les **pains** et les **galettes** au **centre** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés.



2 Faire mariner le jalapeno

Faire chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter le **jalapeno**, le **vinaigre**, **2 c. à soupe** de **jus de lime**, **1 c. à soupe** d'**eau** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire cuire de 2 à 3 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **jalapeno** soit légèrement croquant. Transférer le **jalapeno** et la **marinade** dans un petit bol. Réserver au réfrigérateur.



5 Préparer le guacamole et la crème à la lime

À l'aide d'un presse-purée, écraser dans un grand bol l'**avocat** mélangé à **1 c. à soupe** de **jus de lime** (doubler la quantité pour 4 personnes), jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajouter les morceaux de **tomate** et la **moitié** de la **coriandre**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Dans un autre petit bol, mélanger la **crème sure**, **1 c. à thé** d'**assaisonnement mexicain**, **1 c. à thé** de **zeste de lime** (doubler les quantités pour 4 personnes) et le **reste** du **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



3 Faire cuire les galettes Beyond Meat®

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes Beyond Meat®**. Faire poêler de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées**.



Terminer et servir

Garnir **chaque** tranche de **pain inférieure** des **galettes Beyond Meat®**, de **jalapeno mariné**, de **1 c. à soupe** de **guacamole**, de **1 c. à soupe** de **crème** et d'un **souçon** de **coriandre**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **croustilles de maïs** dans les assiettes. Servir avec le **reste** du **guacamole** et de la **crème** comme trempette.

Le repas est prêt!