

Hamburgers au fromage et à la côte de bœuf

avec confiture d'oignons grillés et pommes de terre à l'ail et aux herbes

Grillade

30 Minutes



Galettes de burger à la côte de bœuf



Petits pains artisans



Fromage en grains



Oignon rouge



Glaçage balsamique



Thym



Ail



Pommes de terre Russet



Poivron



Mélange printanier



Assaisonnement italien



Ketchup

BONJOUR FROMAGE EN GRAINS

Le fameux fromage qui fait « squick squick » vole la vedette dans ces burgers maison!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Galettes de burger à la côte de bœuf	340 g	680 g
Petits pains artisans	2	4
Fromage en grains	56 g	113 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Thym	7 g	14 g
Ail	6 g	12 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Poivron	160 g	320 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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, 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 rejoindre

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



Préparer

Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Retirer les **feuilles de thym** de la tige, puis les hacher finement. Couper les **pains** en deux.



Faire griller les papillotes

Placer la **papillote** contenant les **oignons** et celle contenant le **mélange de pommes de terre** sur un côté du gril, refermer le couvercle et faire griller de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.



Préparer la confiture d'oignons

Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 30 x 30 cm (12 x 12 po). Disposer la **moitié** des **oignons** et le **thym**, d'un côté du papier d'aluminium. Ajouter **2 c. à soupe** d'eau et **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Napper du **glacage balsamique**. **Saler** et **poivrer**. Replier le papier d'aluminium par-dessus les **oignons** et pincer le tour pour sceller. (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 personnes, en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.)



Faire griller les galettes

Disposer les **galettes** sur le gril. Refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 3 à 4 minutes par côté, en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Lorsque les **galettes** sont presque cuites, garnir du **fromage en grains**. Placer les **pains** sur le gril, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et faire griller de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient chauds.



Préparer le mélange de pommes de terre

Dans un bol moyen, ajouter les **potatoes de terre**, les **poivrons**, l'**ail**, les **oignons restants**, l'**assaisonnement italien**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). Disposer le **mélange de pommes de terre** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de pommes de terre** et pincer le tour pour sceller. (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 personnes, en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.)



Terminer et servir

Répartir les **tranches de pains inférieures** et le **mélange de pommes de terre** dans les assiettes. Garnir chaque **tranche de pain inférieure** de **mélange printanier**, d'une **galette**, de **confiture d'oignon** et couronner d'une **tranche de pain supérieure**. Servir le **ketchup** comme trempette.

Le repas est prêt!