

# Burgers végé à la sauce hoisin

avec Beyond Meat® et mayo aux jalapenos grillés

Végé

Épicée

30 minutes



Beyond Meat®



Sauce hoisin



Sriracha



Pain brioché



Jalapeno



Mayonnaise



Gousses d'ail



Patate douce



Mélange printanier

BONJOUR JALAPENO

*Le niveau de piquant de ce piment chili de taille moyenne peut varier!*

## D'abord

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

**Guide pour la quantité d'ail à l'étape 2 (doubler la quantité pour 4 personnes) :**

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Beyond Meat®	2	4
Sauce hoisin	¼ tasse	½ tasse
Sriracha 🌶️	2 c. à thé	4 c. à thé
Pain brioché	2	4
Jalapeno 🌶️	1	2
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Patate douce	340 g	680 g
Mélange printanier	28 g	56 g
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, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*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

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



## Faire rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Faire cuire les galettes Beyond Meat®

**Saler** et **poivrer** les **galettes Beyond Meat®**. Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire cuire de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées\*\*. Retirer la poêle du feu. Égoutter soigneusement, puis jeter l'excès de gras. Ajouter la **sauce hoisin** et retourner les **galettes** pour bien les enrober.



## Préparer

Pendant que les **quartiers de patates douces** rôtissent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Éviter le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le hacher finement. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!) Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **sriracha** et **¼ c. à thé d'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.)



## Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Préparer la mayo aux jalapenos grillés

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **jalapenos** à la poêle sèche. Faire cuire de 3 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient brun foncé par endroits. Retirer la poêle du feu. Ajouter les **jalapenos** dans le petit bol contenant le **mélange de mayo**. **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger.



## Terminer et servir

Déposer les **galettes Beyond Meat®** sur les **tranches de pain inférieures**, puis verser le **reste** de la **sauce** contenue dans la poêle, au goût. Garnir d'**un peu** de **mayo aux jalapenos grillés** et de **mélange printanier**, puis refermer avec les **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo aux jalapenos** comme trempette.

**Le repas est prêt!**