



Burger au beurre d'arachides

avec bacon croustillant et frites au four

VARIÉTÉ 35 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!



Bœuf haché



Bacon, en tranches



Petit pain artisan



Beurre d'arachides



Pomme de terre Russet



Mélange printanier



Sel d'ail



Tomate Roma



Ail



Oignon rouge

BONJOUR BEURRE D'ARACHIDES!

Envie de transformer vos burgers? Ajoutez du beurre d'arachides fondant!

COMMENCER ICI ▼

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments. Préchauffer le four à 450 °F.
- Huiler légèrement les grilles.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 450 °F à feu moyen-élevé.

Sortir

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, cuillère trouée

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Bacon, en tranches	100 g	200 g
Petit pain artisan	2	4
Beurre d'arachides	1 ½ c. à table	3 c. à table
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mélange printanier	56 g	56 g
Sel d'ail	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Tomate Roma	80 g	160 g
Ail	3 g	6 g
Oignon rouge	113 g	113 g
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. CUIRE LES FRITES

Couper les **pommes de terre** en **frites** de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). Assaisonner de **la moitié** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 20 à 24 min. (**NOTE** : utiliser 2 plaques pour 4 pers. Rôtir sur la grille du haut et du bas du four en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4. GRILLER LES BURGERS

Disposer les **boulettes** sur la grille. Baisser à feu moyen, refermer le couvercle et griller, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites, de 3 à 4 min par côté.**



2. PRÉPARER LES BOULETTES

Pendant que les **frites** cuisent, peler l'**oignon rouge**, le couper en deux, puis le couper en tranches de 0,5 cm (¼ po). Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer l'**ail**. Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, l'**ail** et le **reste** de **sel d'ail**. **Poivrer**. Former **2 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po). (**NOTE** : 4 boulettes pour 4 pers.)



5. GRILLER LES PAINS

Lorsque les **boulettes** sont presque cuites, ajouter les **pains** sur l'autre côté de la grille, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et griller jusqu'à ce que les **pains** soient chauds, de 2 à 3 min.



3. CUIRE LE BACON

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter le **bacon**. Cuire, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 min.** Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère trouée, réserver le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains inférieurs** de **beurre d'arachides**. Garnir d'une **boulette**, de **bacon**, de **mélange printanier**, de **tranches d'oignons** et de **tranches de tomate**. Refermer le **burger**. Servir avec les **frites** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!