



Burger pizza

avec frites au parmesan et ketchup marinara

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



Poivron vert



Pomme de terre Russet



Fromage mozzarella, râpé



Sauce marinara



Fromage parmesan



Chapelure italienne



Petit pain artisan



Oignon, en tranches



Assaisonnement italien



Ketchup

BONJOUR FRITES AU PARMESAN!

Une pincée de parmesan transforme l'humble frite en un accompagnement élégant!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Grande poêle antiadhésive, 2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Poivron vert	200 g	400 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Fromage mozzarella, râpé	¼ tasse	½ tasse
Sauce marinara	1 tasse	2 tasses
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Petit pain artisan	2	4
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Ketchup	2 c. à table	4 c. à table
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. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Couper les **pommes de terre** en frites de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson, les arroser de **1 c. à table d'huile**, saupoudrer d'**assaisonnement italien**, puis **saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min. (**NOTE** : pour 4 pers, utiliser 2 plaques avec 1 c. table d'huile chacune. Rôtir sur la grille du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à la mi-cuisson.)



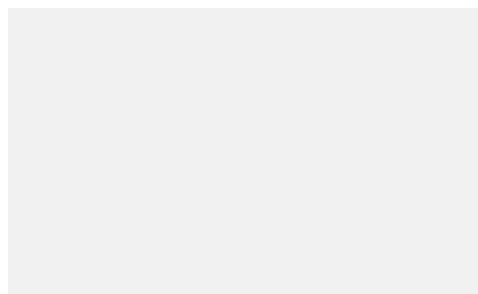
4. CUIRE LES BOULETTES

Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et entièrement cuites de 4 à 5 min par côté.** Essuyer la poêle.



2. PRÉPARATION

Pendant que les **frites** cuisent, évider, puis émincer le **poivron**. Dans un bol moyen, combiner le **bœuf** avec la **chapelure**. Former **2 boulettes** d'un diamètre de 12 cm (5 po; 4 boulettes pour 4 pers).



5. GRILLER LES PAINS

Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Garnir les **pains inférieurs** d'une **boulette** et de **mélange poivron-oignon**. Saupoudrer de mozzarella. Griller les **sandwiches** sur la grille du **haut** du four, jusqu'à ce que les **pains supérieurs** soient grillés et le **fromage**, fondu, de 3 à 4 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



3. CUIRE LES LÉGUMES

Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **poivrons** et les **oignons**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis réserver les **légumes** dans une assiette.



6. FINIR ET SERVIR

Pendant que les **pains** grillent, réchauffer la **marinara** dans la même poêle (celle de l'étape 4) à feu moyen. Cuire, en remuant à l'occasion, de 2 à 3 min. Une fois les **pommes de terre cuites**, les saupoudrer de **fromage parmesan**. Badigeonner les **pains supérieurs** de **la moitié** de la **marinara**, puis les mettre sur les burgers. Mélanger le **ketchup** et le **reste de marinara**. Répartir les **burgers** dans les assiettes. Servir avec les **frites au parmesan** en accompagnement et le **ketchup marinara** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!