

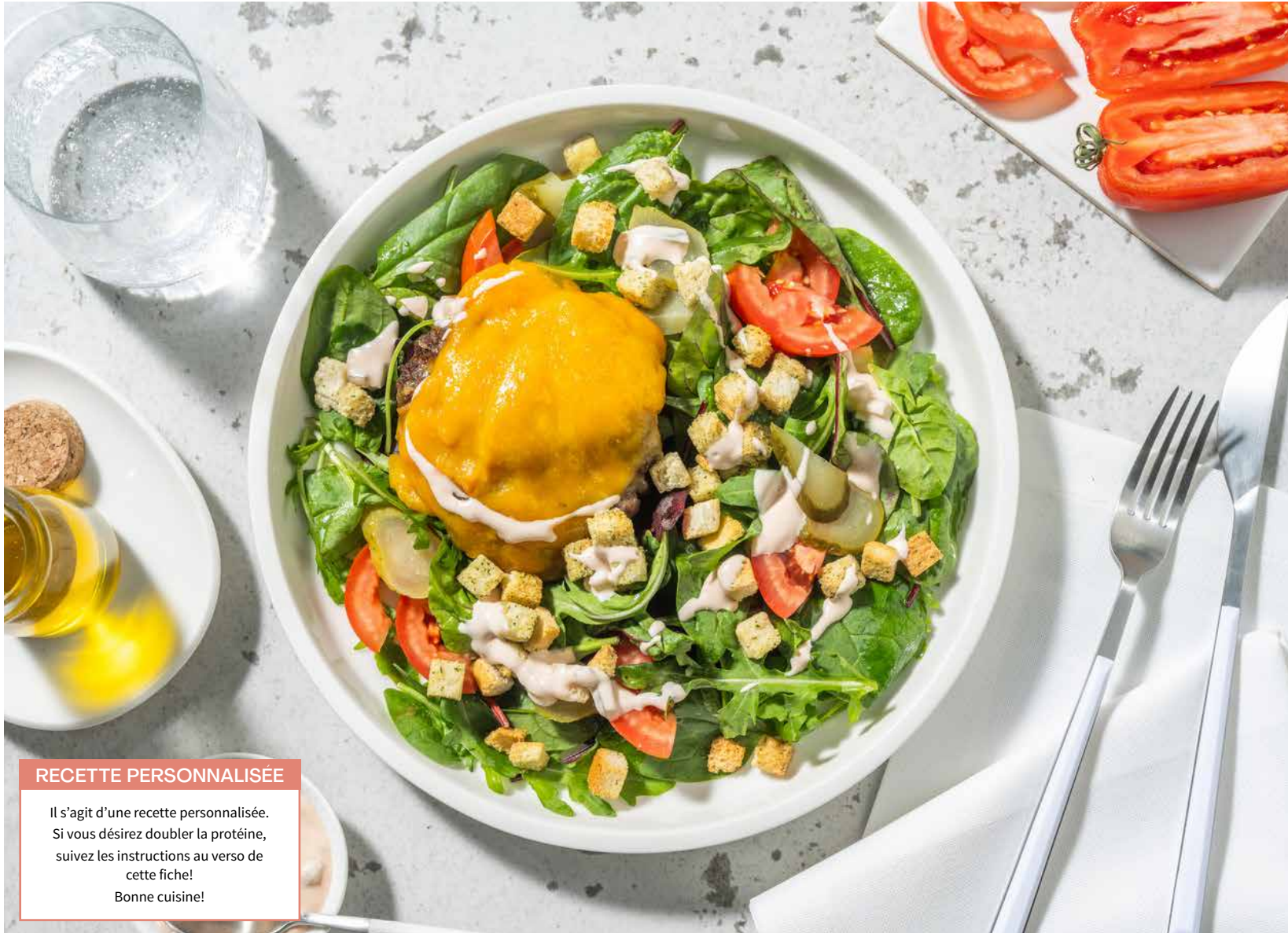
# Salade style burger au fromage

avec sauce spéciale maison

Faible en glucides 30 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée. Si vous désirez doubler la protéine, suivez les instructions au verso de cette fiche! Bonne cuisine!

-  Bœuf haché
-  Double bœuf haché
-  Croûtons
-  Chapelure panko
-  Mélange printanier
-  Tomate Roma
-  Cornichon à l'aneth, en tranches
-  Cheddar, râpé
-  Mayonnaise
-  Ketchup
-  Sel d'ail
-  Vinaigre de vin blanc
-  Moutarde de Dijon

**BONJOUR CORNICHON À L'ANETH**  
Ce classique croustillant déborde de saveurs!

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Double bœuf haché	500 g	1000 g
Croûtons	28 g	56 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	113 g	227 g
Tomate Roma	1	2
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne un 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

@HelloFreshCA

1



### Préparer les galettes

- Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf**, la **chapelure**, la **moutarde**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail** et **¼ c. à thé** (¼ c. à thé) de **poivre**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.)
- Former à partir du **mélange de bœuf 2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po).

Si vous avez choisi le **bœuf haché double**, ajoutez **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** au **mélange de bœuf**. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus tendres, ajouter 2 œufs au mélange pour 4 pers.) Former **4 galettes de 12 cm** (5 po) de **diamètre** (8 galettes pour 4 pers.).

4



### Préparer la sauce spéciale

- Dans le petit bol contenant la **saumure réservée**, ajouter la **mayonnaise**, le **ketchup**, les **cornichons hachés** finement et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**.
- **Poivrer**.

2



### Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.
- Lorsque les **galettes** seront entièrement cuites, les garnir de **fromage**. Cuire à couvert pendant 1 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Retirer du feu.

5



### Assaisonner le mélange printanier

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**. **Salier et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier**, puis bien mélanger.

3



### Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Égoutter les **cornichons** au-dessus d'un petit bol. (**REMARQUE** : La saumure à cornichons servira à faire la sauce à l'étape 4.)
- Hacher finement **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **cornichons**. Couper le **reste des cornichons** en deux.

6



### Terminer et servir

- Répartir le **mélange printanier assaisonné** dans les assiettes. Garnir de **tomates**, de **galettes** et de **cornichons** coupés en deux.
- Parsemer de **croûtons** et arroser d'**un filet de sauce spéciale**.

Le souper, c'est réglé!