

Smashed burgers

avec mayo acidulée et salade de pommes de terre à l'allemande

Familiale

35 minutes



Bœuf haché



Petits pains artisan



Moutarde de Dijon



Cornichon à l'aneth,
en tranches



Pommes de terre
rouges



Oignon, en tranches



Mayonnaise



Persil



Cheddar, râpé



Chapelure panko



Ketchup

BONJOUR MOUTARDE DE DIJON

L'ingrédient secret pour des smashed burgers savoureux!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, bol moyen, tamis, spatule, 2 petits bols, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petits pains artisans	2	4
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Pommes de terre rouges	350 g	700 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Persil	7 g	7 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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 joindre

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



Faire cuire les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers. Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** de terre d'assez d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel**. (**REMARQUE** : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bouillira, baisser à feu moyen. Faire mijoter de 10 à 12 minutes, à découvert, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes** de terre.



Faire cuire les galettes

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Avec le dos d'une spatule, presser doucement sur **chaque galette**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retourner les **galettes** et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que l'autre côté soit doré et qu'elles soient entièrement cuites.**



Faire caraméliser les oignons

Pendant que les **potatoes** de terre cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter **½ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.



Préparer la mayo acidulée et la salade de pommes de terre

Pendant que les **galettes** cuisent, mélanger dans un autre petit bol la **moitié** des **cornichons**, le **ketchup** et **1 c. à soupe de mayonnaise** (doubler la quantité pour 4 personnes). Réserver. (**REMARQUE** : C'est votre mayo acidulée!) Lorsque les **potatoes** de terre seront tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole hors du feu. Ajouter le **persil**, le **jus de cornichon**, le **reste des cornichons**, le **reste de la mayonnaise** et le **reste de la moutarde**. **Poivrer**, puis mélanger doucement.



Préparer et terminer les oignons

Pendant que les **oignons** cuisent, réserver le **jus de cornichon**, puis couper les **cornichons** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement le **persil**. Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, la **moitié de la moutarde**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). (**REMARQUE** : Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange de boulettes.) Former à partir du **mélange de bœuf 2 galettes** d'un **diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Réserver. Lorsque les **oignons** seront doré foncé, retirer la poêle du feu. Transférer les **oignons** dans un petit bol. Réserver. Essuyer la poêle soigneusement.



Terminer et servir

Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**. Faire griller les **pains** au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) Tartiner les **tranches de pain supérieures** de **mayo acidulée**. Garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'**oignons**, puis d'une **galette** et couronner d'une **tranche de pain supérieure**. Répartir les **burgers** et la **salade de pommes de terre** dans les assiettes.

Le repas est prêt!