

# Smashed Burgers

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

Familiale

35 minutes



Boeuf haché



Petits pains briochés



Moutarde de Dijon



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

## Ingrédients

|                        | 2 personnes  | 4 personnes  |
|------------------------|--------------|--------------|
| Bœuf haché             | 250 g        | 500 g        |
| Petits pains briochés  | 2            | 4            |
| Moutarde de Dijon      | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Cornichons en tranches | 90 ml        | 180 ml       |
| Pommes de terre rouges | 360 g        | 720 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 74 °C (166 °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



## 1 Faire cuire les pommes de terre terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (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**.



## 4 Faire cuire les galettes

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Avec le dos d'une spatule, presser doucement sur **chaque** **galette**. Faire poêler de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites\*\*.



## 2 Faire caraméliser les oignons

Pendant que les **potatoes** 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 dorés foncés. Retirer la poêle du feu. Réserver les **oignons** dans un petit bol. Essuyer la poêle soigneusement.



## 5 Préparer la mayonnaise et la salade de pommes de terre

Pendant que les **galettes** cuisent, réserver le **jus de cornichon**, puis couper les **cornichons** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement le **persil**. 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). (**REMARQUE** : C'est votre mayo acidulée!) Lorsque les **potatoes** 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.



## 3 Préparer les galettes

Pendant que les **oignons** cuisent, mélanger dans un grand bol le **bœuf**, la **chapelure**, 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 galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange de bœuf.) Former à partir du **mélange de bœuf 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



## 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 les **tranches de pain inférieures** d'une **galette** et d'**oignons**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et la **salade de pommes de terre** dans les assiettes.

**Le repas est prêt!**