



Burgers au cheddar fumé

avec pommes de terre ail-romarin en papillote

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



Petit pain artisan



Pomme de terre à chair jaune



Romarin



Échalote



Confiture de figues



Ail



Cheddar fumé, râpé



Bébé roquette



Moutarde à l'ancienne

BONJOUR CHEDDAR FUMÉ!

Ce fromage crémeux et fumé fait passer ce burger à l'étape supérieure!

COMMENCER ICI

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

Sortez

Bol moyen, cuillères à mesurer, râpe, papier d'aluminium, grand bol

Ingrédients

	2 pers	4 Person
Bœuf haché	250 g	500 g
Petit pain artisan	2	4
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Romarin	1	2
Échalote	50 g	100 g
Confiture de figes	2 c. à table	4 c. à table
Ail	6 g	12 g
Cheddar fumé, râpé	¼ tasse	½ tasse
Bébé roquette	56 g	56 g
Moutarde à l'ancienne	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. PRÉPARATION

Détacher et hacher finement **1 c. à table** de **feuilles de romarin** (doubler pour 4 pers). Peler, puis émincer l'**ail**. Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un bol moyen, mélanger les **pommes de terre**, l'**ail**, la **moitié** du **romarin**, **1 c. à table** d'**huile**, et **2 c. à table** d'**eau** (doubler l'eau et l'huile pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**.



4. GRILLER LES BURGERS

Ajouter les **boulettes** sur l'autre côté du gril. Baisser à feu moyen, puis griller à couvert en ne retournant qu'une seule fois jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 3 à 4 min par côté. **



2. GRILLER LES POMMES DE TERRE

Empiler deux morceaux de papier d'aluminium d'une taille d'environ 60 sur 30 cm (24 sur 12 po). Disposer les **pommes de terre** sur un côté des rectangles, puis refermer et sceller en pliant la papillote sur un côté du gril, puis cuire à couvert à feu moyen-élevé jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres, de 20 à 22 min.



5. FINIR LES BURGERS

Lorsque les **boulettes** sont presque cuites, les garnir de **cheddar fumé**. Ajouter les **pains**, côté coupé vers le bas, à côté des **pommes de terre**. Griller à couvert jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient chauds, de 2 à 3 min.



3. FINIR LA PRÉPARATION

Peler, puis râper l'**échalote**. Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, combiner le **bœuf**, l'**échalote**, la **moutarde**, le **reste** du **romarin** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**. Former **2 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; quatre boulettes pour 4 pers).



6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains** de **confiture de figes**, puis garnir d'une **boulette** et de **roquette**. Ouvrir délicatement les papillotes. Répartir les **pommes de terre** et les **burgers** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!