Cheeseburgers au bœuf fumé

avec pommes de terre épicées, oignons caramélisés et mayo BBQ

FAMILIALE **30 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!

- Pomme de terre Russet
- Bœuf haché
- Sauce BBQ
- Mélange paprika fumé et ail
- Oignon rouge, en tranches
- Fromage cheddar, râpé
- Bébés épinards
- Mayonnaise
- Petit pain artisan
- Vinaigre balsamique

BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS!

Un condiment légèrement sucré et parfait pour garnir les burgers!

COMMENCER ICI

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

Sortir

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

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Sauce BBQ	¼ tasse	½ tasse
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à table	2 c. à table
Oignon rouge, en tranches	113 g	227 g
Fromage cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Bébés épinards	56 g	56 g
Mayonnaise	4 c. à table	8 c. à table
Petit pain artisan	2	4
Vinaigre balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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 quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Saupoudrer de **la moitié** du **mélange paprika fumé et ail**. Rôtir au **centre** du four, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 22 à 24 min. (**NOTE :** pour 4 pers, utiliser 2 plaques avec 1 c. à table d'huile chacune. Rôtir sur la grille du haut et du centre du four en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2. CARAMÉLISER LES OIGNONS

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min. Ajouter **1 c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers), puis **saler.** Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **oignons** soient brun doré foncé, de 6 à 8 min. Retirer la poêle du feu, puis ajouter le **vinaigre**. Bien mélanger, 1 min. Réserver les **oignons** dans une assiette. Essuyer la poêle.

3. FAIRE LES BOULETTES

Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, **le reste** de **mélange paprika fumé et ail** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**. Former **2 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 min par côté.** Retirer la poêle du feu et transférer les **boulettes** sur un côté d'une autre plaque à cuisson. Saupoudrer de **fromage**. Réserver.

4. FAIRE LA MAYO BBQ

Pendant que les **boulettes** cuisent, mélanger la **mayo** et la **sauce BBQ** dans un petit bol. **Poivrer**.

5. GRILLER LES PAINS

Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur l'autre côté de la plaque à cuisson avec les **boulettes**. Griller sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 3 à 4 min. (**ASTUCE :** attention de ne pas les brûler!)

6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains supérieurs** de **la moitié** de la **mayo BBQ**. Répartir les **oignons caramélisés** sur les **pains inférieurs**, puis garnir d'**épinards** et d'une **boulette**. Refermer les **burgers**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre épicés** dans les assiettes. Servir avec **le reste** de **mayo BBQ** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!