



Cheeseburger style steakhouse

avec sauce aux champignons, pommes de terre aux épices de Montréal et mayo acidulée

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



Champignons créminis



Pomme de terre Russet



Épices de Montréal



Moutarde à l'ancienne



Petit pain artisan



Mayonnaise



Concentré de bouillon de bœuf



Farine tout usage



Mélange printanier



Fromage mozzarella, râpé

BONJOUR SAUCE AUX CHAMPIGNONS!

Laissez-vous tenter et nappez vos pommes de terre de la sauce en trop!

COMMENCER ICI

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

À sortir

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

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Champignons créminis	227 g	454 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Épices de Montréal	1 c. à table	2 c. à table
Moutarde à l'ancienne	1 c. à table	2 c. à table
Petit pain artisan	2	4
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Farine tout usage	1 c. à table	2 c. à table
Mélange printanier	28 g	56 g
Fromage mozzarella, râpé	¼ tasse	½ tasse
Beurre*	1 c. à table	2 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. 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**, puis saupoudrer de **1 c. à thé d'épices de Montréal** (doubler l'huile et les épices pour 4 pers). Cuire au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



4. PRÉPARER LA SAUCE

Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **1 c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers), puis les **champignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 5 à 6 min. Saupoudrer de **farine** et cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **champignons** en soient couverts, de 1 à 2 min. Ajouter **½ tasse d'eau** (doubler pour 4 pers) et les **concentrés de bouillon**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 2 à 3 min, puis ajouter **le reste d'épices de Montréal**.



2. PARFUMER LA MAYO

Hacher grossièrement les **champignons**. Dans un petit bol, combiner la **mayo** et la **moutarde**. Réserver.



5. GRILLER LES PAINS

Pendant que la **sauce** cuit, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur l'autre côté de la plaque de **boulettes** (**NOTE** : pour 4 pers, griller les pains d'abord, puis réserver). Griller les **pains** et les **boulettes** sur la grille du **haut** jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



3. CUIRE LES BOULETTES

Dans un bol moyen, combiner le **bœuf** et **1 c. à thé d'épices de Montréal** (doubler pour 4 pers). Former **2 boulettes** d'un diamètre d'environ 12 cm (5 po ; 4 boulettes pour 4 pers). Dans une grande poêle antiadhésive 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, puis transférer les **boulettes** sur un côté d'une autre plaque à cuisson (transférer dans une assiette pour 4 pers). Saupoudrer les **boulettes** de **fromage**. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains** de **la moitié** de la **mayo**, puis garnir de **mélange printanier**, d'une **boulette** et de **sauce aux champignons**. Répartir les **burgers** et les **pommes de terre** dans les assiettes. Napper les **pommes de terre du reste** de **sauce** et servir avec **le reste de mayo**, comme trempette.

Le souper, c'est réglé!