



Cheeseburger de dinde au pesto

avec salade d'épinards, d'olives et de tomates

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!



Dinde hachée



Chapelure italienne



Pesto de basilic



Fromage mozzarella, râpé



Bébés épinards



Tomate Roma



Glaçage balsamique



Ail



Olives mélangées



Pain à hamburger



Mayonnaise

BONJOUR PESTO!

Le pesto de basilic ajoute du mordant aux burgers!

COMMENCER ICI

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

Sortir

Grande poêle antiadhésive, presse-ail, plaque à cuisson, grand bol, petit bol, bol moyen, fouet, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Dinde hachée	250 g	500 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Pesto de basilic	¼ tasse	½ tasse
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Bébés épinards	113 g	227 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Glaçage balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Ail	6 g	12 g
Olives mélangées	30 g	60 g
Pain à hamburger	2	4
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °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

Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement les **olives**. Couper les **pains** en deux. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger la **mayo** et la **moitié** du **pesto**. Réserver.



4. GRILLER LES PAINS ET ASSEMBLER LES BURGERS

Sur une plaque à cuisson, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 3 à 4 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!) Badigeonner **tous** les **pains** de **mayo au pesto**. Garnir les **pains inférieurs** d'une **boulette**.



2. PRÉPARER LES BOULETTES

Dans un bol moyen, mélanger la **dinde**, l'**ail**, la **chapelure** et le **reste** de **pesto**. **Saler** et **poivrer**. Avec des mains légèrement humides, former **2 boulettes d'un diamètre de 10 cm** (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). (**NOTE**: le mélange semblera humide, c'est normal. À l'étape 3, il est possible de refaçonner les boulettes lorsqu'elles cuisent.)



5. PRÉPARER LA SALADE

Dans un grand bol, fouetter **1 c. à table** de **glaçage balsamique** et **2 c. à table** d'**huile** (doubler le glaçage et l'huile pour 4 pers). Ajouter les **épinards**, les **olives** et les **tomates**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



3. CUIRE LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient dorées d'un côté, de 5 à 6 min. Retourner les **boulettes**, puis les saupoudrer de **fromage**. Couvrir. Cuire à couvert jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites et que le **fromage** soit fondu, de 5 à 6 min. ****** Retirer la poêle du feu.



6. FINIR ET SERVIR

Garnir les **boulettes** de la **moitié** de la **salade**. Refermer les **burgers**. Répartir les **burgers à la dinde** et le **reste** de **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!