

Végéburgers tout garnis avec quartiers de pomme de terre épicés

Végé

Épicée

30 minutes



Meatless Farm®



Pommes de terre
Russet



Ketchup



Moutarde de Dijon



Mélange paprika
fumé et ail



Cornichons à l'aneth,
en tranches



Sauce piquante



Mélange printanier



Tomates Roma



Avocat



Pains à hamburger
briochés

BONJOUR SAUCE PIQUANTE

Ce condiment faible en calories est le moyen parfait d'agrémenter votre repas!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Meatless Farm®	2	4
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Ketchup	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Sauce piquante 🍷	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Mélange printanier	28 g	56 g
Tomates Roma	80 g	160 g
Avocat	1	2
Pains à hamburger briochés	2	4
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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 rôtir les quartiers de pommes de terre

Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. Saupoudrer du **mélange paprika fumé et ail**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Faire poêler les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes Meatless Farm®**. Faire poêler de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.



2 Préparer

Pendant que les **quartiers de pommes de terre** rôtissent, couper les **tomates** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Peler, dénoyauter et couper l'**avocat** en tranches de 1,25 cm (½ po).



5 Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux. Disposer sur une autre plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire griller sur la grille du **bas** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



3 Faire le ketchup épicé

Dans un petit bol, mélanger le **ketchup**, la **sauce piquante** et la **moutarde de Dijon**. Réserver.



Terminer et servir

Étaler **1 c. à soupe** de **ketchup épicé** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, de **cornichons**, de **galettes Meatless Farm®** et de tranches d'**avocat** et de **tomate**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Servir avec le **reste** du **ketchup épicé** comme trempette.

Le repas est prêt!