



# Burgers végétariens au fromage fondu avec quartiers de pommes de terre

Végé

30 minutes



Beyond Meat®



Pains briochés



Cornichons à l'aneth, en tranches



Mayonnaise



Cheddar, râpé



Sauce BBQ



Oignon jaune



Ail



Pommes de terre Russet

BONJOUR BEYOND MEAT®

Vous n'arriverez pas à croire que ce n'est pas de la viande!

## D'abord

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

**Guide pour la quantité d'ail à l'étape 3 (doubler la quantité pour 4 personnes) :**

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Beyond Meat®	2	4
Pains briochés	2	4
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	160 ml
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Oignon jaune	113 g	226 g
Ail	3 g	6 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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 #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Faire rôtir les pommes de terre et préparer

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées. Pendant que les **quartiers de pommes de terre** rôtissent, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



## Faire cuire les galettes

Faire chauffer la même grande poêle antiadhésive (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes Beyond Meat®**. Faire poêler de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées\*\*. Transférer les **galettes** dans une assiette. Essuyer la poêle soigneusement.



## Faire sauter les oignons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter **½ c. à soupe de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés foncés. Retirer la poêle du feu et transférer les **oignons** dans une assiette. Essuyer la poêle soigneusement.



## Assembler et faire frire les burgers au fromage

Couper les **pains** en deux et les écraser soigneusement avec la paume de la main. Étendre **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) sur les côtés coupés des **pains**, puis les déposer sur une surface propre, côtés beurrés vers le bas. Garnir les **tranches de pain inférieures** du **reste** de la **sauce BBQ**, de **galettes**, d'**oignons**, de **cornichons en julienne** et de **fromage**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. (REMARQUE : Les côtés beurrés seront tournés vers l'extérieur!) Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 4) à feu moyen-doux. Ajouter les **burgers au fromage**. Faire poêler de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que le **fromage** fonde.



## Préparer la sauce BBQ à l'ail et les cornichons

Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **moitié** de la **sauce BBQ** et **¼ c. à thé d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes). (REMARQUE : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Réserver. Égoutter, puis couper la **moitié** des **cornichons** en julienne.



## Terminer et servir

Repartir les **quartiers de pommes de terre**, les **burgers au fromage fondu** et le **reste** des **cornichons** dans les assiettes. Servir avec la **mayo au BBQ** et à l'**ail** comme trempette.

## Le repas est prêt!