

Burger BBQ Ranch

avec Beyond Meat® et quartiers de pommes de terre

Végé

30 minutes



Beyond Meat®



Pain artisan



Sauce BBQ



Ciboulette



Pommes de terre
Russet



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Gousses d'ail



Cornichons à
l'aneth, en tranches

BONJOUR BEYOND MEAT®

Ce burger Beyond Meat® est bien plus qu'un burger végétarien traditionnel!

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, spatule, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Beyond Meat®	2	4
Pain artisan	2	4
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Ciboulette	7 g	7 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Sucre*	½ c. à thé	1 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, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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



Faire rôtir les pommes de terre

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



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 Beyond Meat®**. Faire poêler de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées**.



Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, hacher finement la **ciboulette**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Faire griller les pains

Transférer les **galettes** d'un côté d'une plaque à cuisson. Napper les **galettes** de **sauce BBQ**. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, de l'autre côté de la plaque à cuisson. Faire griller les **pains** et les **galettes** de 4 à 5 minutes sur la grille du **bas** du four, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Préparer la sauce ranch

Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **ciboulette**, **½ c. à soupe** de **vinaigre**, **¼ c. à thé** d'**ail** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Salier et poivrer**. Bien mélanger.



Terminer et servir

Étaler **1 c. à soupe** de **sauce ranch** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **cornichons**, et de **galettes Beyond Meat®**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pomme de terre** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **sauce ranch** comme trempette.

Le repas est prêt!