

Burger maison au bœuf et au fromage en grains

avec salade crémeuse de chou frisé et de pommes

Grillade de longue fin de semaine 30 minutes



Bœuf haché



Petits pains artisan



Fromage en grains



Épices à bifteck de Montréal



Concentré de bouillon de bœuf



Salade de chou frisé



Mayonnaise



Moutarde à l'ancienne



Farine tout usage



Oignon, en tranches



Pomme Gala

BONJOUR FROMAGE EN GRAINS

Le fameux fromage qui fait « squick squick » vole la vedette dans ces burgers maison!

D'ABORD

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, papier d'aluminium, casserole moyenne, grand bol, tasses à mesurer, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Petits pains artisan	2	4
Fromage en grains	56 g	113 g
Épices à bifteck de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Salade de chou frisé	113 g	227 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Pomme Gala	1	2
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °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



Préparer la salade

Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, fouetter la **mayonnaise** et la **moitié** de la **moutarde**. À l'aide d'une râpe, râper grossièrement la **pomme** directement dans le bol. Ajouter la **salade de chou frisé**, puis bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



Préparer les galettes et les oignons

Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 30 x 30 cm (12 x 12 po). Ajouter les **oignons** sur un côté du papier d'aluminium et arroser de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Replier le papier d'aluminium par-dessus les **oignons** et pincer le tour pour sceller. (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 personnes, en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.) Réserver. Dans un bol moyen, mélanger le **bœuf** et **½ c. à soupe** d'**épices à bifteck de Montréal** (doubler la quantité pour 4 personnes). Former **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Réserver.



Faire griller les galettes et les oignons

Déposer la papillote contenant les **oignons** sur un côté du barbecue. Faire cuire jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres, de 6 à 8 minutes. Placer les **galettes** de l'autre côté du barbecue. Baisser à feu moyen, refermer le couvercle et faire griller les **galettes**, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 3 à 4 minutes par côté**. Répartir le **fromage en grains** sur les **galettes**. Fermer le couvercle du barbecue et poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** ait légèrement fondu. Réserver dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



Faire griller les pains

Lorsque les **galettes** seront cuites, déposer les **pains** sur la grille du barbecue, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que les **pains** soient dorés, de 1 à 2 minutes.



Préparer la sauce

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter le **reste** des **épices à bifteck de Montréal** et **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme et que le **beurre** fonde, de 1 à 2 minutes. Saupoudrer de **farine**. Bien mélanger pendant 1 minute. Ajouter le **concentré de bouillon** et **¾ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Laisser mijoter de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Retirer du feu et couvrir pour garder au chaud.



Terminer et servir

Ouvrir soigneusement la papillote contenant les **oignons**. Ajouter le **reste** de la **moutarde** et bien mélanger. Répartir les **oignons** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes gratinées**. Verser la **moitié** de la **sauce** sur les **galettes** et couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et la **salade de chou frisé** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **sauce** comme trempette.

Le repas est prêt!