



BURGER RÉTRO

avec oignons caramélisés et salade de pommes de terre crémeuse

FAMILIALE



BONJOUR

OIGNONS CARAMÉLISÉS

Vous adorerez notre méthode rapide pour préparer cet accompagnement sucré

PRÉP: 10 MIN | **TOTAL: 35 MIN** | **CALORIES: 824**



Bœuf haché



Moutarde à l'ancienne



Ail



Échalote



Fromage cheddar, râpé



Mayonnaise



Pain à hamburger



Oignon rouge, en tranches



Pommes de terre



Fécule de maïs



Vinaigre balsamique

SORTEZ

- Presse-ail
- Grande poêle antiadhésive
- Râpe
- Tasses à mesurer
- Bols moyens (2)
- Passoire
- Casserole moyenne
- Plaque à cuisson
- Cuillères à mesurer
- Essuie-tout
- Petits bols (2)
- Fouet
- Sucre (3 c. à thé)
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

4 pers

- Bœuf haché 500 g
- Moutarde à l'ancienne 6,9 4 c. à table
- Ail 20 g
- Échalote 50 g
- Fromage cheddar, râpé 2 ½ tasse
- Mayonnaise 3,9 4 c. à table
- Pain à hamburger 1,2,3 4
- Oignon rouge, en tranches 227 g
- Pommes de terre 680 g
- Féculé de maïs 9 1 c. à table
- Vinaigre balsamique 9 2 c. à table

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 71°C/160°F.



BON DÉPART

Préchauffer le four à 450°F (pour griller les pains). La technique du pouce à l'étape 2 aide les boulettes à garder leur forme pendant la cuisson!



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE Laver et sécher tous les aliments.*

Couper les **potatoes** en cubes de 2,5 cm (1 po). Dans une casserole moyenne, couvrir les **potatoes** de **6 tasses** d'eau et ajouter **1 c. à thé** de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bout, baisser à feu moyen. Mijoter à découvert, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**, de 10 à 12 min.



4 CUIRE LES BOULETTES

Lorsque les **oignons** sont prêts, ajouter le **vinaigre** à la poêle et mélanger jusqu'à ce qu'il soit absorbé, environ 1 min. Retirer du feu et réserver les **oignons** dans un petit bol. Nettoyer la poêle avec un linge, puis chauffer à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à table** d'huile, puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 min par côté. (**ASTUCE:** cuire à une temp. interne min. de 71°C/160°F.**)



2 CUIRE LES OIGNONS

Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'huile, puis les **oignons**. Cuire jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min. Ajouter **2 c. à thé** de sucre et saler. Cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient brun doré foncé, de 7 à 8 min. Entre-temps, émincer ou râper l'**ail**. Râper l'**échalote**.



5 GRILLER LES PAINS

Entre-temps, séparer les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Saupoudrer les **pains du bas** de fromage. Griller les **pains** au centre du four, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains du haut** soient dorés, de 2 à 3 min. Dans un autre bol moyen, fouetter **3 c. à table** de mayo et **1 c. à thé** de sucre. Saler et poivrer. Lorsque les **potatoes** sont tendres, les égoutter et les ajouter à la **vinaigrette**.



3 PRÉPARATION

Dans un bol moyen, combiner le **bœuf**, l'**ail**, l'**échalote**, la **féculé de maïs**, **2 c. à table** de moutarde et **1 c. à thé** de sel. Poivrer. Façonner **quatre boulettes** de 10 cm. Presser légèrement le pouce au centre de chaque **boulette**. (**NOTE:** ne pas presser trop profondément!)



6 FINIR ET SERVIR

Dans un autre petit bol, mélanger le **reste de mayo** et le **reste de moutarde**, puis en badigeonner les **pains du haut**. Garnir d'une **boulette**, puis d'**oignons caramélisés**. Servir avec la **salade de pommes de terre**.

FONDANT!

Nous A-DO-RONS le fromage fondant dans ce burger!