

Burgers à la saucisse grillée

avec aïoli fumé et quartiers de pommes de terre assaisonnés

Grillade

30 minutes



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Pain artisan



Monterey Jack, râpé



Sel assaisonné



Mayonnaise



Mélange d'épices
paprika fumé et ail



Vinaigre de vin blanc



Mélange printanier



Pomme de terre
Russet



Poivrons rouges rôtis



Chapelure italienne

BONJOUR SAUCISSE ITALIENNE

Cette délicieuse saucisse de porc est assaisonnée avec du fenouil!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, petit bol

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange d'épices paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 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 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

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Égoutter, puis hacher finement les **poivrons rouges rôtis**. Couper les **pains** en deux. Dans un bol moyen, ajouter la **saucisse italienne**, les **poivrons rouges rôtis**, la **chapelure**, la **moitié** du **mélange d'épices paprika fumé et ail** et la **moitié** du **sel assaisonné**. **Poivrer**, puis bien mélanger. Former à partir du **mélange 2 galettes de 10 cm (4 po) de diamètre** (4 galettes pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Ajouter un œuf pour une galette plus ferme!)



Faire griller les galettes et les pains

Disposer les **galettes** sur le gril. Fermer le couvercle et faire griller de 3 à 4 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, en retournant une fois**. Lorsque les **galettes** sont presque prêtes, les parsemer de **fromage**. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller pendant 1 min ou jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu. Disposer les **pains** de l'autre côté du gril, côté coupé vers le bas. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller les **pains** de 1 à 2 min. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Faire rôtir les pommes de terre

Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson, avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Saupoudrer du **reste** du **sel assaisonné** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire rôtir sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Des cocos avec ça?

Pendant que les **galettes** cuisent, faire chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.) et faire fondre en tournant. Craquer les **œufs** dans la poêle. **Saler** et **poivrer**. Couvrir et faire poêler de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient figés**. (**REMARQUE** : Les jaunes seront encore coulants!) (**CONSEIL** : Faire poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile au lieu du beurre, si désiré.) Servir les **œufs** sur les **galettes**!



Faire l'aïoli fumé

Entre-temps, ajoute dans un petit bol le **reste** du **mélange d'épices paprika fumé et ail**, la **mayonnaise** et le **vinaigre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

Tartiner la **moitié** de l'**aïoli fumé** sur les **pains**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier** et de **galettes**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Servir le **reste** de l'**aïoli fumé** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!