

Burgers aux épices à steak

avec frites disco

35 minutes



Boeuf haché



Pains artisan



Épices à bifteck de Montréal



Pommes de terre Russet



Chapelure panko



Mélange pour sauce



Bébés épinards



Mayonnaise



Moutarde de Dijon



Cornichons à l'aneth, en tranches



Cheddar blanc, râpé

BONJOUR FRITES DISCO

Le cousin new-jerseyen de la poutine!

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, bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Pains artisan	2	4
Épices à bifteck de Montréal	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange pour sauce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Bébés épinards	28 g	56 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	90 ml
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
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 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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire les frites

- Couper les **potatoes** en frites de 0,5 cm (¼ 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). **Salier**, puis bien mélanger.
- Faire griller au **centre** du four de 30 à 32 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, en retournant à mi-cuisson.



Préparer la sauce

- Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre**, puis **½ c. à thé** d'**épices à bifteck de Montréal** (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme et que le **beurre** fonde.
- Saupoudrer le **mélange pour sauce** dans la poêle. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- Ajouter **1 tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis porter à légère ébullition. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Préparer les galettes et la mayo dijonnaise

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen le **bœuf**, la **chapelure panko**, la **moitié** de la **moutarde de Dijon** et **1 c. à thé** d'**épices à bifteck de Montréal** (doubler la quantité pour 4 personnes).
- Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.)
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde de Dijon**. **Salier** et **poivrer**. Bien mélanger. Réserver.



Faire griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire cuire les galettes

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire cuire de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **dessous** soit doré.
- Retourner et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.
- Réserver les **galettes** dans une assiette, puis les couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.



Terminer et servir

- Étendre la **mayo dijonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**épinards**, de **galettes** et de **cornichons**, au goût. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers** et les **frites** dans les assiettes.
- Parsemer les **frites** de **fromage** et napper de **sauce**.

Le repas est prêt!