



Le Bistrot Burger au bleu avec des frites au romarin & du coleslaw

Burger Lover À faire rapidement



Les délicieux pains à burger présents dans votre box peuvent se présenter avec une fine couche de farine due à leur procédé de fabrication artisanal. Pas d'inquiétude, donc !



Pommes de terre



Romarin séché



Oignon



Viande hachée au bœuf



Mélange d'épices pour BBQ



Pain burger aux graines



Fromage bleu



Salade



Mélange de carotte, chou rouge et blanc



Mayonnaise



En cuisine : 25-35 min
À table dans : 40-55 min

Le très célèbre burger-frites revient dans une version moins conventionnelle au bleu avec des frites au romarin et un coleslaw ! Le pain tout juste toasté, le steak bien grillé, le fromage fondu et le chou-carotte croquant... Un mélange de textures à ne pas manquer.



Un ingrédient manquant ou endommagé ?
Faites-le-nous savoir.
Scannez le QR code.

C'est parti !

Planifiez l'ordre des recettes selon la date de péremption inscrite sur l'étiquette de vos ingrédients. Rincez les fruits et légumes.

Mes ustensiles

Plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, bol, sauteuse avec couvercle, saladier, poêle

Ingrédients pour 1 à 6 personnes

	1p	2p	3p	4p	5p	6p
Pommes de terre (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Romarin séché (sachet(s))	¼	½	¾	1	1¼	1½
Oignon (pièce(s))	½	1	2	2	3	4
Viande hachée au bœuf* (g)	100	200	300	400	500	600
Mélange d'épices pour BBQ (sachet(s))	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Pain burger aux graines (pièce(s))	1	2	3	4	5	6
Fromage bleu* (g)	35	75	125	150	200	250
Salade* (g)	40	60	80	100	140	160
Mélange de carotte, chou rouge et blanc* (g)	100	200	300	400	500	600
Mayonnaise* (g)	50	100	150	200	250	300
À ajouter vous-même						
Beurre (cs)	1	2	3	4	5	6
Sucre (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre de vin rouge ou de cidre (cs)	1	2	3	4	5	6
Huile de tournesol (cs)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

Valeurs nutritionnelles

	Par portion	Par 100g
Énergie (kJ/kcal)	6021 / 1439	794 / 190
Matières grasses (g)	90	12
dont acides gras saturés (g)	27,1	3,6
Glucides (g)	106	14
dont sucres (g)	17,9	2,4
Fibres alimentaires (g)	13	2
Protéines (g)	47	6
Sel (g)	4,8	0,6

Allergènes

Attention, certains ingrédients peuvent contenir des allergènes. En cas d'allergie, référez-vous aux étiquettes des ingrédients avant de cuisiner. Les allergènes et traces d'allergènes sont indiqués en **gras**, en *italique* ou en MAJUSCULE sur les étiquettes.

Montrez-nous vos plats

Partagez vos photos avec #HelloFreshFrance

Semaine 32 | 2023



1 Enfourner les frites

- Veillez à bien respecter les quantités indiquées à gauche pour préparer votre recette !
- Préchauffez le four à 220°C (200°C chaleur tournante).
- Lavez les **potatoes** et coupez-les en frites de 1 cm.
- Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé avec un filet d'huile de tournesol. Salez et saupoudrez avec ¼ de sachet de **romarin séché** par personne.
- Mélangez les frites, étalez-les bien et enfournez-les 25-30 min, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Remuez à mi-cuisson.



4 Cuire les steaks

- Faites chauffer une noix de beurre dans une sauteuse à feu moyen et ajoutez-y les **pains burger** (côté mie vers le bas). Faites-les toaster 2-3 min.
- Retirez-les et ajoutez un filet d'huile de tournesol en augmentant le feu.
- Lorsque la sauteuse est bien chaude, ajoutez-y les steaks hachés et faites-les cuire 4-5 min de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits et bien dorés à l'extérieur.

CONSEIL : Utilisez plusieurs poêles si vous êtes nombreux. Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson selon vos préférences.



2 Caraméliser l'oignon

- Coupez l'**oignon** en fines demi-lunes.
- Faites chauffer une noix de beurre dans une petite poêle à feu moyen-vif et ajoutez-y l'**oignon** et ½ cc de sucre par personne. Faites-le revenir 6-7 min, ou jusqu'à ce qu'il commence à bien colorer.
- Déglacez avec un filet de vinaigre de vin rouge (ou de vinaigre de cidre) en mélangeant 1 min. Laissez l'**oignon** refroidir hors du feu.



5 Faire le coleslaw

- Coupez la **salade** en lanières.
- Dans un saladier, mélangez-les avec le **mélange de chou et de carotte**, la moitié de la **mayonnaise** et un filet de vinaigre de vin.
- Salez et poivrez, puis remuez de nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre si besoin.



3 Façonner les steaks

- Placez le **bœuf haché** dans un bol avec ⅓ de sachet d'**épices BBQ** par personne. Salez et poivrez généreusement.
- Mélangez avec vos mains, puis pressez et façonnez en steaks (un par personne) d'environ 1 cm d'épaisseur (voir CONSEIL).
- Ouvrez les **pains burger** en deux.
- Coupez le **bleu** en morceaux.

CONSEIL : Faites des steaks plus plats que vous ne le souhaitez réellement, car ils vont grossir et rétrécir au fur et à mesure de la cuisson.



6 Finir et servir

- Une fois les steaks cuits, répartissez le **bleu** par-dessus. Ajoutez 1 cs d'eau à côté des steaks, puis couvrez aussitôt la sauteuse. Coupez le feu et attendez que le fromage ait fondu avant de servir.
- Garnissez chaque **pain** d'une cuillère de coleslaw, d'un **steak** et d'un peu d'**oignons** caramélisés. Servez avec les frites ainsi que le reste de coleslaw et de **mayonnaise**.

À vos fourchettes !

