



BURGER AU PIMENT VERT PIQUANT ET AU PICCALILLI

Avec des quartiers de pomme de terre et une salade



SYNERA TINTO

Avec ses arômes de fruits rouges mûrs, de baies sauvages et d'épices ainsi que sa longueur en bouche, le Synera Tinto accompagne divinement ce burger délicieusement relevé.



Wedges de pommes de terre *



Thym séché



Tomate *



Concombre *



Piment vert *



Meslcun *



Ciabatta blanche



Burger de bœuf épicé *



Piccalilli *

Total : 20-25 min.

Family

Facile

Quick & Easy

À manger dans les 5 jours

Pour rehausser le burger, vous allez ajouter le piment vert lors de la cuisson de la viande et tartiner la ciabatta de piccalilli, un mélange de légumes confits. Aujourd'hui, place à la vitesse, puisque les pommes de terre, déjà précuites, devront rester au four moins longtemps avant de devenir croustillantes.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Plaque recouverte de papier sulfurisé, saladier et poêle.

Recette de **burger au piment vert piquant et au piccalilli** : c'est parti !



1 PRÉPARER LES POMMES DE TERRE

Préchauffez le four à 210 degrés. Disposez-les **potatoes de terre** sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de **thym séché**. Salez et poivrez, puis enfournez 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retournez à mi-cuisson.



2 DÉCOUPER

Pendant ce temps, taillez la **tomate** et le **concombre** en fines tranches. Découpez le **piment vert** en fines rondelles.



3 PRÉPARER LA SALADE

Dans le saladier, préparez une vinaigrette avec le miel, la moutarde et l'huile d'olive vierge extra, puis salez et poivrez. Mélangez la vinaigrette au **mesclun**, aux **tomates** et au **concombre**. Enfouez la **ciabatta** 4 à 6 minutes.



4 CUIRE LE HAMBURGER

Pendant ce temps, faites chauffer le beurre dans la poêle et faites-y cuire le **hamburger** et le **piment vert** 3 à 4 minutes par côté à feu moyen-vif. Baissez le feu et laissez le **hamburger** dans la poêle.



5 GARNIR

Ouvrez la **ciabatta** et tartinez la partie inférieure d'un peu de **piccalilli**. Garnissez avec un peu de **salade**, puis disposez le **burger** par-dessus. Parsemez de **piments** cuits et arrosez le **burger** avec la graisse de cuisson ★.

★ **CONSEIL** : S'il y a des enfants à table, servez le piment vert séparément car il est assez fort.



6 SERVIR

Servez le **burger**, les **wedges** et le reste de **salade** sur les assiettes et accompagnez le tout de **piccalilli**.

✳️ **LE SAVIEZ-VOUS ?** Le piccalilli tire probablement son nom du mot anglais « pickle » : la mise en saumure des légumes. Les légumes confits sont souvent assaisonnés avec des épices indiennes, ce qui donne au plat un peu d'acidité, mais aussi des saveurs parfumées et sucrées.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Wedges de pommes de terre (g) ✳️	200	400	600	800	1000	1200
Thym séché (cc)	1	2	3	4	5	6
Tomate (pc) ✳️	1	2	3	4	5	6
Concombre (pc) ✳️	1/3	2/3	1	1 1/3	1 2/3	2
Piment vert (pc) ✳️	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Mesclun (g) 23) ✳️	40	60	80	100	120	140
Ciabatta blanche (pc) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Burger de bœuf épicé (100 g) ✳️	1	2	3	4	5	6
Piccalilli (g) 1) 6) 10) ✳️	25	50	75	100	125	150
Huile d'olive* (cs)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Miel* (cc)	1	2	3	4	5	6
Moutarde* (cc)	2	4	6	8	10	12
Huile d'olive vierge extra* (cc)	2	4	6	8	10	12
Beurre* (cs)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Poivre et sel*	Selon le goût					

*À ajouter vous-même | ✳️ Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3682 / 880	517 / 124
Lipides total (g)	47	7
Dont saturés (g)	14,6	2,1
Glucides (g)	92	13
Dont sucres (g)	11,6	1,6
Fibres (g)	9	1
Protéines (g)	37	5
Sel (g)	1,6	0,2

ALLERGÈNES

1) Gluten 6) Soja 7) Lait/lactose 10) Moutarde
 Peut contenir des traces de : 17) Œufs 22) Noix 23) Céleri
 25) Sésame 27) Lupin

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



www.hellofresh.nl
 www.hellofresh.be

SEMAINE 01 | 2018