



# Cheeseburger à la tomate et au cheddar

Avec des pommes de terre au four et de la mayonnaise



## L'AURÉOLE ROUGE

Produit dans le sud-ouest de la France à partir de merlot, ce vin souple, rond, velouté et légèrement épicé présente une belle robe rouge foncé et développe des arômes de fraises des bois et de cerises.



Pommes de terre Nicola



Mini-pain à burger complet



Oignon rouge



Tomate cœur de bœuf \*



Laitue \*



Steak \*



Cheddar râpé \*



Mayonnaise \*

Total : 35-40 min.

Facile

À manger dans les 5 jours

Ce hamburger est préparé avec du bœuf 100 % Meuse-Rhin-Yssel. Le cheddar de la recette provient d'une société familiale qui en fabrique depuis plus de 150 ans, et ça se sent ! Sa saveur relevée contrebalance très bien la douceur des oignons rouges et de la tomate cœur de bœuf.

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Plaque recouverte de papier sulfurisé, saladier et poêle.

Recette de **cheeseburger à la tomate et au cheddar** : c'est parti !



**1 CUIRE LES POMMES DE TERRE**  
Préchauffez le four à 220 degrés. Épluchez ou lavez bien les **potatoes de terre** et taillez-les en quartiers. Disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, arrosez-les avec l'huile d'olive, puis salez et poivrez. Enfouissez 25 à 30 minutes ★. Retournez à mi-cuisson. Ajoutez les **mini-pains à burgers** durant les 4 à 5 dernières minutes.



**2 PRÉPARER LA SALADE**  
Pendant ce temps, taillez l'**oignon rouge** en rondelles. Découpez la **tomate cœur de bœuf** en tranches et détachez les feuilles de **salade**. Dans le saladier, mélangez la **tomate cœur de bœuf**, la **laitue**, le vinaigre balsamique noir et de l'huile d'olive vierge extra. Salez et poivrez.



**3 CUIRE L'OIGNON**  
Faites chauffer le beurre dans la poêle à feu moyen-doux et faites-y revenir les **rondelles d'oignon** 4 à 6 minutes.



**4 CUIRE LE HAMBURGER**  
Portez le feu à moyen-vif et ajoutez le **steak** aux **rondelles d'oignon** dans la poêle. Faites-le cuire 2 à 3 minutes par côté, puis réservez hors de la poêle.



**5 FORMER LES BURGERS**  
Ouvrez les **mini-pains à burgers**. Garnissez chacun d'entre eux avec un peu de **laitue**, une tranche de **tomate**, des rondelles d'**oignon rouge** et un **steak**. Versez la graisse de cuisson sur la **viande** et parsemez de **cheddar râpé**.



**6 SERVIR**  
Servez les burgers avec les **quartiers de pommes de terre**, le reste de **salade** et la **mayonnaise**.

# 1 À 6 PERSONNES INGRÉDIENTS

|   | 1P            | 2P  | 3P  | 4P   | 5P   | 6P   |
|---|---------------|-----|-----|------|------|------|
| Pommes de terre Nicola (g)                          | 250           | 500 | 750 | 1000 | 1250 | 1500 |
| Mini-pain à burger (pc)<br>1) 3) 7) 11) 20) 22) 27) | 1             | 2   | 3   | 4    | 5    | 6    |
| Oignon rouge (pc)                                   | ½             | 1   | 1½  | 2    | 2½   | 3    |
| Tomate cœur de bœuf (pc) *                          | ½             | 1   | 1½  | 2    | 2½   | 3    |
| Laitue (cœur) *                                     | ¼             | ½   | ¾   | 1    | 1¼   | 1½   |
| Hamburger (bœuf) (100 g) *                          | 1             | 2   | 3   | 4    | 5    | 6    |
| Cheddar râpé (g) 7) *                               | 25            | 50  | 75  | 100  | 125  | 150  |
| Mayonnaise (g) 3) 10) 19) 22) *                     | 25            | 50  | 75  | 100  | 125  | 150  |
| Huile d'olive* (cs)                                 | 1             | 1½  | 2   | 2½   | 3    | 3½   |
| Vinaigre balsamique noir* (cc)                      | 1             | 2   | 3   | 4    | 5    | 6    |
| Huile d'olive vierge extra* (cs)                    | Selon le goût |     |     |      |      |      |
| Beurre* (cs)  | ½             | 1   | 1½  | 2    | 2½   | 3    |
| Poivre et sel*                                      | Selon le goût |     |     |      |      |      |

\*À ajouter vous-même | \* Conserver au réfrigérateur

| VALEURS NUTRITIONNELLES | PAR PORTION | POUR 100 G |
|-------------------------|-------------|------------|
| Énergie (kJ/kcal)       | 4071 / 973  | 673 / 161  |
| Lipides total (g)       | 67          | 11         |
| Dont saturés (g)        | 21,6        | 3,6        |
| Glucides (g)            | 74          | 12         |
| Dont sucres (g)         | 10,1        | 1,7        |
| Fibres (g)              | 8           | 1          |
| Protéines (g)           | 41          | 7          |
| Sel (g)                 | 1,4         | 0,2        |

## ALLERGÈNES

1) Gluten 3) Œufs 7) Lait/lactose 10) Moutarde 11) Sésame  
Peut contenir des traces de : 19) Cacahuètes 20) Soja 22) Noix 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 07 | 2018

★ **CONSEIL** : Si votre four n'est pas très puissant, vous pouvez précuire les pommes de terre à l'eau pour qu'elles soient prêtes plus vite.