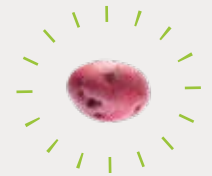




Cheeseburger à la tomate et au cheddar

Avec des pommes de terre rôties et de la mayonnaise



POMMES DE TERRE ROSEVAL

Ces pommes de terre ont une belle peau rosâtre que vous pouvez parfaitement consommer.



Pommes de terre Roseval



Mini-pain à burger complet



Oignon rouge



Tomates cœur de bœuf ✨



Romaine ✨



Steak haché ✨



Cheddar râpé ✨



Mayonnaise ✨

Total : 35-40 min.

Facile

Consommer dans les 3 jours

Le Cheddar est originaire du village du même nom, dans le Somerset en Angleterre. C'est l'un des fromages à pâte dure les plus populaires au monde, il est donc maintenant fabriqué dans de nombreux endroits. Son goût prononcé va de pair avec la viande assaisonnée de basilic, de persil et d'origan.

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 avec l'huile d'olive, puis salez et poivrez. Enfourez 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. Coupez 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 revenir les **rondelles d'oignon** 4 à 6 minutes.



4 CUIRE LE STEAK HACHÉ

Portez le feu à moyen-vif et ajoutez le **hamburger** aux **rondelles d'oignon** dans la poêle. Faites-le cuire 2 à 3 minutes de chaque côté, puis retirez-le de la poêle pour interrompre la cuisson.



5 FORMER LES BURGERS

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

★ **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.



6 SERVIR

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

★ **CONSEIL** : Vous recevez plus de pommes de terre et de cheddar que vous n'en avez besoin pour cette recette. Si vous ne surveillez pas votre apport calorique ou que vous êtes un gros mangeur, enfourez toutes les pommes de terre et utilisez tout le cheddar pour garnir le burger.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre Roseval (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Mini-pains à burgers complets (pc) 1) 3) 7) 11) 20) 22) 27)	1	2	3	4	5	6
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Tomates cœur de bœuf (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Romaine (cœur) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Steak haché (bœuf) (130 g) *	1	2	3	4	5	6
Cheddar râpé (g) 7) *	15	25	40	50	65	75
Mayonnaise (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
À ajouter vous-même						
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)	Au goût					
Beurre (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	Selon le goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	4494 / 1074	719 / 172
Lipides total (g)	62	10
Dont saturés (g)	19,1	3,1
Glucides (g)	78	12
Dont sucres (g)	13,6	2,2
Fibres (g)	8	1
Protéines (g)	46	7
Sel (g)	1,3	0,2

ALLERGÈNES

Gluten 3) Œufs 7) Lait/lactose 10) Moutarde 11) Sésame
 Peut contenir des traces de : 19) Cacahuètes 20) Soja 22) Noix 27) Lupin

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !