



BURGER À L'ITALIENNE

Avec une salsa aux tomates et un mélange de salades



Ciabatta blanche



Tomate ✳



Tomate prune ✳



Oignon rouge



Gousse d'ail



Bloc de Parmigiano reggiano ✳



Crème de basilic ✳



Mayonnaise ✳



Steak haché de bœuf et de porc ✳



Pignons de pin



Radicchio, roquette et laitue ✳

 Total : 20 min.

 Rapido

 Très facile

 Consommer dans les 3 jours

Avec des ingrédients comme la crème de basilic, le parmesan et les pignons de pin, vous donnez à ce burger une touche italienne. Croquez dans la ciabatta croustillante et envollez-vous pour l'Italie ... Buon appetito !

BIEN COMMENCER

USTENSILES : bol, 2 poêles, petit bol et grosse râpe.
Recette de **burger à l'italienne** : c'est parti !



1 PRÉPARER

- Préchauffez le four à 200 degrés et enfournez la **ciabatta** 6 à 8 minutes.
- Coupez la **tomate** et la **tomate prune** en petits dés.
- Émincez la moitié de l'**oignon rouge** et coupez le reste en demi-rondelles.
- Émincez ou écrasez l'**ail**. Râpez grossièrement le **Parmigiano reggiano**.



3 CUIRE LE STEAK HACHÉ

- Dans la poêle faites chauffer le beurre à feu moyen-vif et faites-y cuire le **steak haché** et les **rondelles d'oignon** 2 à 3 minutes par côté ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.
- Parsemez la moitié du **Parmigiano reggiano** sur la **viande** lors de la dernière minute.
- Pendant ce temps, faites chauffer l'autre poêle à feu vif et faites dorer les **pignons de pin** à sec. Réservez-les hors de la poêle.



2 PRÉPARER LA SALSA ET LA MAYONNAISE

- Dans le bol, mélangez l'**oignon** émincé, les **dés de tomate**, l'**ail**, l'huile d'olive vierge extra et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez, puis réservez.
- Dans le petit bol, mélangez la **crème de basilic** et la **mayonnaise**.



4 SERVIR

- Coupez les **ciabattas** en deux et tartinez-les de **mayonnaise au basilic**. Disposez la **viande** par-dessus, recouvrez-le de 3 cs de **salsa aux tomates** par personne et garnissez à votre guise avec le **mélange de salades**.
- Mélangez le reste de **salade** au reste de **salsa aux tomates** et servez-les séparément.
- Garnissez la **salade** avec les **pignons de pin** et le reste de **Parmigiano reggiano**.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|---|---------|----|----|-----|-----|-----|
| Ciabatta blanche (pc) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Tomate (pc) * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Tomate prune (pc) * | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Oignon rouge (pc) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Gousse d'ail (pc) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Bloc de Parmigiano reggiano (g) 7) * | 25 | 50 | 75 | 100 | 125 | 150 |
| Crème de basilic (ml) * | 8 | 15 | 20 | 24 | 32 | 39 |
| Mayonnaise (g) 3) 10) 19) 22) * | 20 | 40 | 60 | 80 | 100 | 120 |
| Steak haché de bœuf et de porc (pc) * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Pignons de pin (g) 19) 22) 25) | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 | 30 |
| Radicchio, roquette et laitue (g) 23) * | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 |
| À ajouter vous-même | | | | | | |
| Huile d'olive vierge extra (cs) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Vinaigre balsamique noir (cs) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Beurre (cs) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Poivre et sel | Au goût | | | | | |

* Conserver au réfrigérateur


| VALEURS NUTRITIONNELLES | PAR PORTION | POUR 100 G |
|-------------------------|-------------|------------|
| Énergie (kJ/kcal) | 4029 / 963 | 824 / 197 |
| Lipides (g) | 68 | 14 |
| Dont saturés (g) | 21,5 | 4,4 |
| Glucides (g) | 43 | 9 |
| Dont sucres (g) | 10,7 | 2,2 |
| Fibres (g) | 5 | 1 |
| Protéines (g) | 40 | 8 |
| Sel (g) | 1,7 | 0,3 |

ALLERGÈNES

1) Gluten 3) Œufs 6) Soja 7) Lait/lactose 10) Moutarde
Peut contenir des traces de : 17) Œufs 19) Cacahuètes 22) Noix 23) Céleri
25) Sésame 27) Lupin

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

   #HelloFresh

 Envoyez-nous un message sur les réseaux sociaux ou sur WhatsApp au +32 460 20 11 08 (BE), +33 644 63 14 50 (FR) ou bien + 352 691 790 045 (LU).