Burger d'agneau à la grecque

avec salade villageoise traditionnelle

VARIÉTÉ 30 minutes

Agneau haché

Petit pain brioché

Échalote

Tomate Roma

Origan

Mayonnaise

Fromage feta

Vinaigre de vin blanc

Courgette

Mélange printanier

BONJOUR COURGETTE!

La courgette crue donne du croquant et de la couleur à cette salade!

W03R13

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction griller, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, grand bol, grande poêle antiadhésive, râpe, bol moyen, petit bol, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Agneau haché	250 g	500 g
Petit pain brioché	2	4
Échalote	50 g	100 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Origan	7 g	7 g
Mayonnaise	¼ tasse	½ tasse
Fromage feta	½ tasse	1 tasse
Vinaigre de vin blanc	½ c. à table	1 c. à table
Courgette	200 g	400 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte
** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes *sur chaque sac-repas!*

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos **#LaVieHelloFresh**
Appelez ou écrivez-nous | **(855) 272-7002**
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca

1. PRÉPARATION

Hacher finement **1 c. à table** de **feuilles d'origan** (doubler pour 4 pers). Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Couper la **tomate** en cubes de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis râper l'**échalote**.

2. PRÉPARER LES BOULETTES

Dans un bol moyen, combiner l'**agneau**, l'**échalote**, l'**origan** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**. Former **deux boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers).

3. CUIRE LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et entièrement cuites, de 3 à 5 min par côté.** (**ASTUCE:** cuire en 2 étapes pour 4 pers.)

4. GRILLER LES PAINS

Pendant que les **boulettes** cuisent, couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 2 à 4 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!)

5. PRÉPARER LA SALADE ET PARFUMER LA MAYO

Pendant que les **pains** grillent, mélanger la **feta** et la **mayo** dans un petit bol. **Poivrer**. Dans un grand bol, fouetter **1/2 c. à table** de **vinaigre**, **1/4 c. à thé** de **sucre** et **1 c. à table** d'**huile** (tout doubler pour 4 pers). Ajouter la **courgette**, les **tomates** et le **mélange printanier**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains** de **mayo à la feta**, puis garnir d'une **boulette** et de **salade**. Servir avec **le reste** de **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!