




Julie Zyromski

Burgers de patates douces et chipotle

Portions: 4

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 15 minutes

 4



Ingrédients

Patates douces grillées

2 grosses patates douces, pelées, coupées et tranchées en rondelles de 6 mm (¼ pouce)

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

Sel et poivre, au goût

Mayonnaise au chipotle

½ tasse (120 ml) de mayonnaise ou végénaïse

1 petit piment chipotle en sauce adobo (en boîte), haché

Garniture

120 ml (½ tasse) de haricots noirs en boîte, égouttés et rincés

120 ml (½ tasse) de grains de maïs frais, cuits

60 ml (¼ tasse) d'oignon rouge, émincé

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge

Sel et poivre, au goût

Le jus d'une demi lime

Quelques feuilles de coriandre, au goût

Montage

4 pains à hamburger

2 grosses tomates, tranchées

4 feuilles de laitue

Étapes

Patates douces grillées

Préchauffer le BBQ à puissance élevée. Dans un bol, mélanger les patates douces, l'huile, le sel et le poivre, puis les déposer sur la grille. Cuire, en les retournant une ou deux fois, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et bien grillées.

Mayonnaise au chipotle

Mélanger dans un bol la mayonnaise au piment chipotle.

Garniture

Mélanger dans un bol les haricots, le maïs, l'oignon, l'huile d'olive, le sel, le jus de lime et la coriandre.

Montage

Griller les pains à hamburger côté= intérieur. Étaler la mayonnaise sur les pains. Ajouter le mélange de haricots, puis les patates douces. Garnir de tomates et de laitue.