



Sandwichs au porc aux herbes et à la sauce aux canneberges

avec quartiers de patates douces et mayo acidulée

25 minutes

 Changer	 Changer
	
Dinde hachée	Beyond Meat®
250 g 500 g	2 4

 Protéine personnalisable  Ajouter  Changer ou  x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca) 



	
Porc haché	Patate douce
250 g 500 g	2 4
	
Pain artisan	Chapelure italienne
2 4	4 c. à soupe 8 c. à soupe
	
Mélange printanier	Persil
28 g 56 g	7 g 14 g
	
Mayonnaise	Tartinade de canneberges
4 c. à soupe 8 c. à soupe	2 c. à soupe 4 c. à soupe
	
Moutarde à l'ancienne	Sel d'ail
1 c. à soupe 2 c. à soupe	1 c. à thé 2 c. à thé

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les quartiers de patates douces

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail. Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer en une seule couche.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées et tendres.

4



Griller les pains au beurre persillé

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol le **reste** du **persil** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre ramolli**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Parsemer les côtés coupés de **beurre au persil**.
- Rôtir dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

2



Préparer et mélanger la mayo acidulée

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**.

3



Former et cuire les galettes

Changer | Dinde hachée

Changer | Beyond Meat®

- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** du **persil** et le **reste** du **sel d'ail. Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'un diamètre de 10 cm (4 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

5



Terminer et servir

- Napper les **tranches de pain supérieures** de **tartinade de canneberges**.
- Étendre un peu de **mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**, puis les garnir de **mélange printanier** et d'**une galette**.
- Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo acidulée** comme trempette.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes 4 personnes | Ingrédient

3 | Former et cuire les galettes

Changer | Dinde hachée

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **porc****.

3 | Cuire les galette Beyond Meat®

Changer | Beyond Meat®

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ignorer les instructions pour former les **galettes**. (**REMARQUE** : Garder le surplus d'ingrédients pour utiliser ailleurs.) Cuire le **Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire la **dinde****.