



Burgers de porc aux jalapenos

avec rondelles de patates douces

Épicée

20 minutes

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

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Porc haché

250 g | 500 g



Fromage à la crème

4 | 8



Jalapeno

1 | 2



Pain artisan

2 | 4



Cornichon à l'aneth, en tranches

90 ml | 180 ml



Patate douce

2 | 4



Cheddar, râpé

¼ tasse | ½ tasse



Chapelure italienne

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Mélange printanier

28 g | 56 g



Sel d'ail

1 c. à thé | 2 c. à thé



Oignon jaune, haché

56 g | 113 g



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



Griller les patates douces

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **patates douces** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail** et **poivrer**.
- Griller au **centre** du four de 15 à 16 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., griller au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Préparer le mélange de fromage à la crème

- Entre-temps, mélanger dans un petit bol le **fromage à la crème**, le **cheddar**, le **reste** des **jalapeños** et le **reste** du **sel d'ail**.

2



Préparer les galettes

- [Changer](#) | **Bœuf haché**
- [Changer](#) | **Beyond Meat®**
- Entre-temps, éviter le **jalapeno** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le hacher finement. (CONSEIL : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, les **oignons**, la **chapelure**, ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **sel** et la **moitié** des **jalapeños**. **Poivrer**, puis mélanger. (CONSEIL : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange.)
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po).

5



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **bas** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Cuire les galettes

- [Changer](#) | **Beyond Meat®**
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.

6



Terminer et servir

- Étendre le mélange de **fromage à la crème** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **galettes**, de **cornichons** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **rondelles de patates douces** dans les assiettes.

2 | Préparer les galettes

[Changer](#) | **Bœuf haché**

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

2 | Préparer les ingrédients

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions de former des **galettes**.

3 | Cuire les galettes de Beyond Meat®

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

Cuire les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire les **galettes de porc****.