



Burgers au porc façon souvlaki avec pommes de terre citronnées

Familiale

25 à 35 minutes

Protéine personnalisable

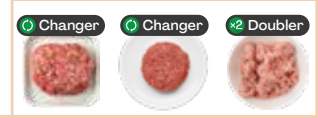
+ Ajouter

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](https://www.hellofresh.ca)



Boeuf haché 250 g | 500 g Beyond Meat® 2 | 4 Porc haché 500 g | 1000 g



- Porc haché
250 g | 500 g
- Pain artisan
2 | 4
- Mélange printanier
28 g | 56 g
- Mélange d'épices acidulé à l'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- Tomate
1 | 2
- Sauce au yogourt
6 c. à soupe | 12 c. à soupe
- Citron
1 | 2
- Gousses d'ail
1 | 2
- Pomme de terre Russet
2 | 4
- Chapelure panko
¼ tasse | ½ tasse
- Feta, émietté
¼ tasse | ½ tasse

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 pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.

2



Préparer

- Entre-temps, zester, puis presser le **citron**.
- Couper la **tomate** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.

3



Cuire les galettes

- 🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)
- ✖2 [Doubl](#)er | [Porc haché](#)

- Dans un bol moyen, combiner le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** du **mélange d'épices acidulé à l'ail**, l'**ail** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**.
- Former à partir du **mélange** **2 galettes** (4 galettes) d'un **diamètre de 12 cm** (5 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

4



Griller les pains

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

5



Préparer sauce au yogourt et feta

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **feta**, la **sauce au yogourt** et le **jus de citron**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Dans un autre bol moyen, ajouter les **potatoes** de terre, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, le **zeste de citron** et le **reste** du **mélange d'épices acidulé à l'ail**. Remuer pour enrober.
- Étendre **1 c. à soupe** de **sauce au yogourt** et **feta** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir chacune de **mélange printanier**, d'une **galette** et de **tomates**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** de terre **citronnées** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce au yogourt** et **feta** comme trempette.

3 | Cuire les galettes

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

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

3 | Cuire les galettes de Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions pour former les **galettes**. Conserver la **chapelure panko** pour une prochaine création. Utiliser tout le **mélange d'épices acidulé à l'ail** à l'étape 6. Cuire les **galettes** de **Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire le **porc****.

3 | Cuire les galettes

✖2 [Doubl](#)er | [Porc haché](#)

Si vous avez doublé le **porc**, ajouter **1/4 c. à thé** (½ c. à thé) de surplus de **sel** au **mélange de porc**. Former à partir du **mélange**, **4 galettes** (8 galettes) d'un **diamètre de 12,5 cm** (5 po).