



# Burgers de porc à la pomme

## avec pommes de terre rôties et salade verte

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)

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Porc haché

250 g | 500 g



Pain artisan

2 | 4



Pomme de terre à chair jaune

350 g | 700 g



Chapelure italienne

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Pomme Gala

1 | 2



Mélange printanier

56 g | 113 g



Vinaigre balsamique

1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mayonnaise

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Moutarde de Dijon

1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Sel d'ail

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 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 de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de sel d'ail. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



## Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

2



## Préparer les galettes

- **Changer** | **Dinde hachée**
- **Changer** | **Beyond Meat®**

- Entre-temps, éviter la **potato**, puis râper grossièrement la moitié à l'aide d'une râpe à 4 côtés. Réserver le **reste** de la **potato** pour la **salade** à l'étape 5.
- Transférer la **potato râpée** dans un tamis. Avec les mains, presser le **liquide**.
- Dans un bol moyen, ajouter la **potato râpée**, le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Avec les mains mouillées, former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po).

5



## Assembler la salade

- Entre-temps, trancher finement le **reste** de la **potato**.
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier** et les **tranches de potato**. Bien mélanger.

3



## Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 pers., cuire les galettes en 2 étapes en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois!)
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites\*\*.

6



## Terminer et servir

- Étendre la **mayonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et d'un **peu** de **salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **potatoes de terre** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.

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

## 2 | Préparer 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 préparer et de cuire le **porc**\*\*.

Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** à la poêle avant de cuire les **galettes**.

## 2 | Préparer les galettes Beyond Meat®

○ **Changer** | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, l'émietter dans le bol moyen et former les **galettes** de la même manière que la recette vous indique de former les **galettes de porc**. Cuire les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire les **galettes de porc**\*\*.

\*\*Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).