



# Burgers de porc et de pommes caramélisées

## avec salade à la vinaigrette érable-moutarde

25 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://hellofresh.ca)

Changer



Boeuf haché  
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®  
2 | 4



Porc haché  
250 g | 500 g



Pomme Gala  
1 | 2



Petites tomates  
113 g | 227 g



Vinaigrette  
crémeuse  
43 ml | 86 ml



Moutarde à  
l'ancienne  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Purée d'ail  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Chapelure panko  
1/2 tasse | 3/4 tasse



Amandes,  
tranchées  
28 g | 56 g



Sirop d'érable  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Pain artisan  
2 | 4



Cheddar blanc,  
râpé  
1/2 tasse | 1 tasse



Mélange  
printanier  
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



## Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Évider, puis couper la **pomme** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **tomates** en deux.
- Dans un petit bol, mélanger la **vinaigrette crémeuse** et la **moitié** de la **moutarde**. Réserver.

4



## Caraméliser les pommes

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **pommes**. Arroser de **1 ½ c. à soupe** (3 c. à soupe) de **sirop d'érable**.
- Cuire de 2 à 3 min par côté, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pommes** soient dorées et légèrement croquantes.
- Transférer dans une assiette. Réserver.
- Essuyer la poêle avec précaution.

2



## Former les galettes

- 🔄 **Changer** | **Boeuf haché**
- 🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **purée d'ail**, la **chapelure** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange.)
- **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po).

5



## Cuire les galettes et griller les pains

- 🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **½ 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\*\*.
- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)

3



## Griller les amandes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **amandes** à la poêle sèche.
- Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **amandes grillées** dans une assiette.

6



## Assembler la salade et servir

- Dans un grand bol, fouetter le **reste** du **sirop d'érable**, le **reste** de la **moutarde** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter le **mélange printanier**, les **amandes grillées** et les **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Étendre le **mélange de moutarde** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** des **galettes** et des **pommes caramélisées**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes.

## 2 | Former les galettes

- 🔄 **Changer** | **Boeuf haché**

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

## 2 | Former les galettes

- 🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, sauter l'étape de former des **galettes**. Réserver la **purée d'ail** et la **chapelure** pour une prochaine création.

## 5 | Cuire les galettes et griller les pains

- 🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

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

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