



Burgers de porc et de cheddar

avec quartiers de pommes de terre rôtis

Familiale

30 à 40 minutes

Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

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
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Cheddar blanc, râpé
½ tasse | 1 tasse



Oignon, en tranches
113 g | 226 g



Mélange printanier
28 g | 56 g



Pomme de terre Russet
2 | 4



Moutarde de Dijon
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Chapelure italienne
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Mayonnaise
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Tartinade de figues
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Oignon vert
1 | 2



Vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe | 2 c. à soupe

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).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **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 **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu, puis incorporer le **vinaigre**.
- Réserver les **oignons** dans une assiette. Essuyer la poêle avec précaution.

3



Former les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel**. **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).

4



Cuire les galettes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.)
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

5



Griller les pains et préparer les sauces

- 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 dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **tartinade de figes** et la **moitié** de la **mayonnaise**. Réserver.
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un autre petit bol, ajouter les **oignons verts**, la **moutarde** et le **reste** de la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Étendre la **mayo aux figes** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, de **galettes** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir la **sauce aux oignons verts** 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 les galettes

↻ [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

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

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