



# Sandwichs au porc aux herbes et à la sauce aux canneberges

avec quartiers de pommes de terre et mayo acidulée

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 de terre Russet

2 | 4



Pain artisan

2 | 4



Chapelure italienne

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Mélange printanier

28 g | 56 g



Persil

7 g | 14 g



Mayonnaise

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Tartinade de canneberges

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Moutarde à l'ancienne

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 soja, 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).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- 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 recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer en une seule couche.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées et tendres.

4



### Griller les pains

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol le **reste** du **persil** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre ramolli**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Parsemer les côtés coupés de **beurre** au **persil**.
- Rôtir dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

2



### Préparer et mélanger la mayo acidulée

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**.

5



### Terminer et servir

- Napper les **tranches de pain supérieures** de tartina de canneberges.
- Étendre **un peu** de **mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**, puis les garnir de **mélange printanier** et d'**une galette**. Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo acidulée** comme trempette.

3



### Former et cuire les galettes

Changer | **Bœuf haché**

Changer | **Beyond Meat®**

- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** du **persil** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis mélanger.
- 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 **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\*\*.

### 3 | Former et cuire 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**\*\*.

### 3 | Former et cuire les galettes Beyond Meat®

Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ignorer les instructions pour former les **galettes**. Conserver la **chapelure**, la **moitié** du **persil** et le **reste** du **sel d'ail** pour une autre création. Cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **porc**\*\*.