



# Burgers de porc sucrés-salés avec frites aux herbes et sauce dijonnaise

30 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 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



Boeuf haché

250 g | 500 g

○ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Porc haché  
250 g | 500 g



Thym  
7 g | 14 g



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



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



Pain artisan  
2 | 4



Pomme  
Granny  
Smith  
1 | 2



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



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



Jeunes épinards  
113 g | 227 g



Pomme de terre  
Russet  
2 | 4



Ketchup  
4 c. à soupe |  
8 c. à soupe



Vinaigre de vin  
blanc  
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



## Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Détacher les **feuilles de thym** des **branches**, puis les hacher grossièrement.
- Couper les **pommes de terre** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (1/4 po).

2



## Rôtir les frites

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. Assaisonner de la **moitié** du **thym** et de la **moitié** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. Remuer pour enrober. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

3



## Préparer la sauce dijonnaise

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **moutarde** et la **mayonnaise**, puis bien mélanger.

4



## Préparer les galettes de porc

[Changer](#) | **Bœuf haché**

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** du **sirop d'érable**, le **reste** du **thym** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Former à partir du **mélange** 2 **galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 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\*\*.

5



## Assembler la salade

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste** du **sirop d'érable** et 1/2 **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **jeunes épinards** et les **pommes**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.

6



## Griller les pains et servir

- Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) (**REMARQUE** : Pour 4 pers., ajouter les pains sur la plaque à cuisson contenant les frites dans le haut du four.)
- Étendre la **sauce dijonnaise** sur les **pains**. Garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'un **peu** de **salade** et d'une **galette**, puis refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **frites aux herbes** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes. Servir le **ketchup** comme trempette.

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

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

## 4 | Préparer les galettes de bœuf

[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**\*\*.

## 4 | Préparer les galettes de Beyond Meat®

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire le **porc**\*\*. Ne pas tenir compte du conseil d'ajouter un œuf au mélange.