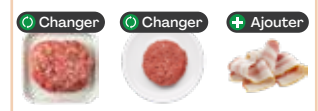




# Sandwichs au porc aux herbes et à la sauce aux canneberges

avec quartiers de pommes de terre et mayo acidulée  
25 minutes



Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

\*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)

Boeuf haché 250 g   500 g	Beyond Meat® 2   4	Tranches de bacon 100 g   200 g



- |  |   |
|--|---|
|  |   |
| Porc haché<br>250 g   500 g                          | Pomme de terre Russet<br>2   4                          |
|  |   |
| Pain artisan<br>2   4                                | Chapelure italienne<br>4 c. à soupe   8 c. à soupe      |
|  |   |
| Mélange printanier<br>28 g   56 g                    | Persil<br>7 g   14 g                                    |
|  |   |
| Mayonnaise<br>4 c. à soupe   8 c. à soupe            | Tartinade de canneberges<br>2 c. à soupe   4 c. à soupe |
|  |   |
| Moutarde à l'ancienne<br>1 c. à soupe   2 c. à soupe | Sel d'ail<br>1 c. à thé   2 c. à thé                    |

**Allergènes Hé, les cuisiniers!** Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g  
2 personnes | 4 personnes

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**, puis saupoudrer 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 tendres et dorées.

4



### Griller les pains au beurre persillé

- 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** persillé.
- Griller 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

- + Ajouter | **Tranches de bacon**
- Napper les **tranches de pain supérieures** de **tartinade de canneberges**.
- Étendre un **peu** de **mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**, puis les garnir de **mélange printanier** et des **galettes**.
- 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®**
- + Ajouter | **Tranches de bacon**

- 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\*\*.

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

### 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®**, 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

- + Ajouter | **Tranches de bacon**

Si vous avez ajouté le **bacon**, couper les **tranches** en deux dans le sens de la largeur. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*. Retirer du feu. À l'aide de pince, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Jeter le gras de bacon, puis essuyer la poêle délicatement. Utiliser la même poêle pour cuire les **galettes**.

### 5 | Terminer et servir

- + Ajouter | **Tranches de bacon**

Garnir les **sandwichs** de **bacon** au moment de les assembler.

\*\* Cuire le porc, le bœuf et le Beyond Meat® jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et le bacon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).