



Burgers de porc aux jalapenos

avec rondelles de patates douces

Épicée

20 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)



 Beuf haché 250 g 500 g	 Beyond Meat® 2 4
 Porc haché 250 g 500 g	 Fromage à la crème 4 8
 Jalapeno 1 2	 Pain artisan 2 4
 Cornichon à l'aneth, en tranches 90 ml 180 ml	 Patate douce 2 4
 Cheddar, râpé ¼ tasse ½ tasse	 Chapelure italienne 4 c. à soupe 8 c. à soupe
 Mélange printanier 28 g 56 g	 Sel d'ail 1 c. à thé 2 c. à thé
 Oignon jaune 1 1	

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



Griller les patates douces

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **patates douces** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail** et **poivrer**.
- Griller au **centre** du four de 15 à 16 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., griller au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Préparer les galettes

- **Changer** | **Bœuf haché**
- **Changer** | **Beyond Meat®**
- Peler l'**oignon**, puis hacher la **moitié** (l'oignon entier pour 4 portions) en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Entre-temps, évider le **jalapeno** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le hacher finement. (CONSEIL : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, les **oignons**, la **chapelure**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel** et la **moitié** des **jalapenos**. **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)**.

3



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.

4



Préparer le mélange de fromage à la crème

- Dans un petit bol, mélanger le **fromage à la crème**, le **cheddar**, le **reste** des **jalapenos** et le **reste** du **sel d'ail**.

5



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **bas** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (CONSEIL : Surveiller les pains pour ne pas les brûler.)

6



Terminer et servir

- Étendre le **mélange de fromage à la crème** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **galettes**, de **cornichons** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **rondelles de patates douces** dans les assiettes.

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

Pour 6 portions

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.

2 | Préparer 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****.

2 | Préparer 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****. Ne pas tenir compte du conseil d'ajouter un œuf au mélange