



Burgers de porc sucrés-salés

avec frites aux herbes et sauce dijonnaise

Riche en protéines 30 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

o 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)

Changer	Changer	+ Ajouter
Beuf haché	Beyond Meat®	Tranches de bacon
250 g 500 g	2 4	100 g 200 g



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.

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

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 (¼ 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 portions.)
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les frites soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 portions, rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

3



Préparer la sauce dijonnaise

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

- 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 (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste du sirop d'érable** et ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **jeunes épinards** et les **pommes**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

6



Griller les pains et servir

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

- 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** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler.) (**REMARQUE** : Pour 4 portions, 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 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.

3 | Préparer la sauce dijonnaise et cuire le bacon

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

Si vous avez ajouter le **bacon**, le couper en deux dans le sens de la largeur, puis le disposer en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Cuire dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit doré et entièrement cuit**.

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 des instructions d'ajouter un œuf au mélange.

6 | Griller les pains et servir

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

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

** Cuire le Beyond Meat® et le bœuf 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), respectivement.