

Burgers au porc façon souvlaki avec pommes de terre citronnées

Familiale

35 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Porc haché



Dinde hachée



Pains briochés



Mélange printanier



Mélange d'épices acidulé à l'ail



Tomate Roma



Sauce au yogourt



Citron



Gousses d'ail



Pomme de terre à chair jaune



Chapelure panko



Feta, émiettée

BONJOUR FETA

Un fromage salé et saumuré qui s'émiette facilement!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, 2 bols moyens, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pains briochés	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Mélange d'épices acidulé à l'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomate Roma	95 g	190 g
Sauce au yogourt	45 ml	90 ml
Citron	1	2
Gousses d'ail	1	2
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Feta, émietté	¼ c. à thé	½ c. à thé
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Beurre*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

1



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.

2



Préparer

- Entre-temps, zester, puis presser le **citron**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.

3



Cuire les galettes

- Dans un bol moyen, **mélanger le porc**, la **chapelure**, la **moitié de mélange d'épices acidulées à l'ail**, l'**ail** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes pour 4 pers.) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****.

4



Assembler la salade de tomates

- Entre-temps, fouetter dans un grand bol **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **jus de citron**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.

5



Griller les pains

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

6



Terminer et servir

- Dans un autre bol moyen, ajouter les **potatoes**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, le **zeste de citron** et le **reste du mélange d'épices acidulées à l'ail**. Remuer pour enrober.
- Étendre de la **sauce au yogourt** sur les **tranches de pain inférieures et supérieures**, puis garnir des **galettes** et parsemer de **feta**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **potatoes citronnées** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!