



Burgers au porc façon souvlaki avec pommes de terre citronnées

Familiale

30 à 40 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

Changer



Dinde hachée
250 g | 500 g

Changer



Haché de protéines
à base de plantes
250 g | 500 g



Porc haché
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Mélange
printanier
28 g | 56 g



Mélange d'épices
acidulé à l'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Tomate
1 | 2



Sauce au yogourt
45 ml | 90 ml



Citron
1 | 2



Gousses d'ail
1 | 2



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Chapelure panko
¼ tasse |
½ tasse



Feta, émietté
¼ tasse |
½ tasse

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



Rôtir les pommes de terre

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

- [Changer](#) | **Dinde hachée**
- [Changer](#) | **Haché de protéines**
- Dans un bol moyen, mélanger le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** du **mélange d'épices acidulé 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) 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**.

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 acidulé à l'ail**. Remuer pour enrober.
- Étendre la **sauce au yogourt** sur les **pains**, puis garnir **chaque tranche de pain inférieure d'une galette** et parsemer de **feta**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **potatoes citronnées** et la **salade** dans les assiettes.

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

3 | Cuire les galettes

[Changer](#) | **Dinde hachée**

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

3 | Cuire les galettes

[Changer](#) | **Haché de protéines**

Si vous avez choisi le **haché de protéines à base de plantes**, le préparer, le faire cuire et le servir en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****.

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



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