



Burgers de porc à la pomme

avec pommes de terre rôties et salade verte

Familiale

30 à 40 minutes

Recette personnalisée

+ 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



Beyond Meat®

2 | 4



Porc haché
250 g | 500 g



Pain brioché
2 | 4



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Chapelure italienne
¼ tasse | ½ tasse



Pomme Gala
1 | 2



Mélange printanier
56 g | 113 g



Vinaigre balsamique
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Mayonnaise
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Moutarde de Dijon
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.

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 quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de **sel d'ail**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Préparer les galettes

- 🔄 **Changer** | **Dinde hachée**
- 🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

- Entre-temps, éviter la **potato**, puis râper grossièrement la **moitié** à l'aide d'une râpe à 4 côtés. Réserver le **reste** de la **potato** pour la **salade** à l'étape 5.
- Transférer la **potato râpée** dans un tamis. Avec les mains, presser le **liquide**.
- Dans un bol moyen, ajouter la **potato râpée**, le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Avec les mains mouillées, 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 **½ c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 pers., cuire en 2 étapes en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois.)
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.

4



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer directement dans le haut du four, côté coupé vers le haut.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

5



Assembler la salade

- Entre-temps, trancher finement le **reste** de la **potato**.
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier** et les **tranches de potato**. Bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Étendre la **mayonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et d'**un peu** de **salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **potatoes** et le **reste** de 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

2 | Préparer les galettes

🔄 **Changer** | **Dinde hachée**

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **porc****.

2 | Préparer les galettes

🔄 **Changer** | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **porc****.

