



# Burgers de porc croustillant

## avec sauce secrète et quartiers de pommes de terre

Familiale

25 à 35 minutes

Recette personnalisée

+ Ajouter

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://hellofresh.ca)

Changer



Boeuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

56 g | 113 g



Porc haché

250 g | 500 g



Mélange printanier

28 g | 56 g



Pain artisan

2 | 4



Échalotes frites

28 g | 56 g



Cheddar, râpé

½ tasse | 1 tasse



Pomme de terre Russet

2 | 4



Mayonnaise

4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Ketchup

2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Cornichon à l'aneth, en tranches

90 ml | 180 ml



Mélange d'épices sud-ouest

1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Chapelure panko

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 quartiers de pommes de terre

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

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- Assaisonner de la **moitié** du **mélange d'épices sud-ouest**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées.

4



### Préparer la sauce secrète

- Entre-temps, égoutter les **cornichons**, puis hacher grossièrement la **moitié**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, le **ketchup** et les **cornichons hachés**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

2



### Préparer les galettes

Changer | **Bœuf haché**

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** et le **reste** du **mélange d'épices sud-ouest**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)
- **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange de porc** **2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (5 po).

3



### Cuire les galettes

Changer | **Beyond Meat®**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 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\*\*.
- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les parsemer de la **moitié** du **fromage**.
- Couvrir et poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

5



### Griller les pains

- Couper les **pains** en deux. Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Parsemer les **tranches de pain supérieures** du **reste** du **fromage**.
- Griller les **pains** dans le bas du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



### Terminer et servir

- Étendre la **moitié** de la **sauce secrète** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de la **moitié** des **échalotes frites**, de **mélange printanier**, du **reste** des **cornichons** et de **galettes**.
- Parsemer les **galettes** du **reste** des **échalotes frites**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce secrète** comme trempette.

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 | **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**\*\*.

## 3 | Cuire les galettes

Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas suivre les instructions de former les galettes. Cuire les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire les **galettes de 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.