


# Burgers de porc à la poire et au thym

## avec fromage de chèvre, quartiers de pommes de terre et sauce dijonnaise


30 minutes

Changer



Bœuf haché  
250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®  
2 | 4

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](https://hellofresh.ca)



 Porc haché 250 g   500 g	 Chapelure italienne 2 c. à soupe   4 c. à soupe
 Thym 7 g   7 g	 Poire Bartlett 1   2
 Mélange printanier 28 g   56 g	 Pain artisan 2   4
 Fromage de chèvre 28 g   56 g	 Pomme de terre Russet 2   4
 Poudre d'ail 1 c. à thé   2 c. à thé	 Mayonnaise 4 c. à soupe   8 c. à soupe
 Moutarde à l'ancienne 1 c. à soupe   2 c. à soupe	

**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



### Préparer et rôtir les pommes de terre

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

- Détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym** des **branches**.
- 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** et les parsemer de la **moitié** du **thym**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 23 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



### Cuire les poires

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **beurre** à la poêle chaude, puis tourner jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **poires**, le **reste** du **thym** et **¼ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sucre**. Cuire de 2 à 3 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **poires** soient légèrement croquantes.
- Transférer dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.

2



### Préparer

- Évider, puis couper la **poire** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié** de la **poudre d'ail** et la **moitié** de la **moutarde**.
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

3



### Former les galettes

- **Changer** | **Bœuf haché**
- **Changer** | **Beyond Meat®**
- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, le **reste** de la **moutarde**, le **reste** de la **poudre d'ail**, la **chapelure** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**.
- **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (4 po).

5



### Cuire les galettes et les pains

- Ajouter les **galettes** dans la même poêle (celle de l'étape 4). (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes au besoin.)
- Saisir de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.
- Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



### Terminer et servir

- Étendre la **moitié** de la **mayo à l'ail** sur les **tranches de pain supérieures** et **inférieures**.
- Garnir les **tranches inférieures** de **poires**, de **galettes**, de **fromage de chèvre** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes rôties** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce dijonnaise** comme trempette.

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

### 3 | Former 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 | Former les galettes

**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**\*\*.

\*\* 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.