



# Burgers de porc au fromage en grains et à l'érable façon cabane à sucre

avec pommes de terre rôties au beurre érable-moutarde

Cabane à sucre 35 minutes

Protéine personnalisable

+ 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://www.hellofresh.ca)

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Porc haché  
250 g | 500 g



Pain artisan  
2 | 4



Pomme de terre  
Russet  
2 | 4



Échalote  
1 | 2



Ciboulette  
7 g | 14 g



Fromage en  
grains  
56 g | 113 g



Sirop d'érable  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Moutarde à  
l'ancienne  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Chapelure  
italienne  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Farine tout usage  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Concentré de  
bouillon de bœuf  
1 | 2



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 morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.

2



### Préparer

- 🔄 [Changer](#) | [Boeuf haché](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Entre-temps, peler, puis émincer l'**échalote**.
- Hacher finement la **ciboulette**.
- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** du **sirop d'érable**, la **moitié** de la **moutarde**, la **moitié** de la **ciboulette** et le **reste** du **sel d'ail**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm (4 po)**.

3



### Commencer à cuire les galettes

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne (une grande poêle pour 4 pers.) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Tournoyer la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde. Ajouter les **galettes**.
- Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient légèrement grillées. (**REMARQUE** : Les galettes continueront de cuire à l'étape suivante.)
- Retirer du feu. Transférer les **galettes** dans une assiette.

4



### Préparer la sauce et terminer les galettes

- Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Tournoyer la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **échalotes**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** soient dorées. Saupoudrer de **farine**. Remuer pour enrober.
- Ajouter graduellement **¾ tasse** (1 ½ tasse) d'**eau** et le **concentré de bouillon**. Bien mélanger. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** arrive à légère ébullition.
- Remettre les **galettes** dans la poêle. Cuire à couvert pendant 3 min.
- Retourner les **galettes**, puis les garnir de **fromage en grains**.
- Couvrir et poêler de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.

5



### Griller les pains et préparer le beurre érable-moutarde

- 🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- Entre-temps, couper les **pains** en deux. Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Pendant que les **pains** grillent, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** dans un bol moyen allant au micro-ondes. Réchauffer au micro-ondes à puissance élevée de 20 à 30 s.
- Ajouter au **beurre fondu** le **reste** du **sirop d'érable**, le **reste** de la **moutarde** et le **reste** de la **ciboulette**. Bien mélanger.

6



### Terminer et servir

- Dans le bol contenant le **beurre érable-moutarde**, ajouter les **potatoes**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **galettes** et d'**un peu** de **sauce**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce** comme trempette.

## 2 | Préparer et cuire les galettes de bœuf

🔄 [Changer](#) | [Boeuf 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**\*\*.

## 2 | Préparer et cuire les galettes de Beyond Meat®

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions pour former les **galettes**. Cuire et servir les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir les **galettes de porc**\*\*.

## 5 | Griller les pains et préparer le beurre érable-moutarde

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Ajouter au **beurre fondu** la **moitié** du **sirop d'érable**, la **moitié** de la **moutarde** et la **moitié** de la **ciboulette**. Bien mélanger.



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

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