



Burgers de porc et de pommes façon cabane à sucre avec salade à la vinaigrette érable-moutarde

Cabane à sucre 25 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

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Porc haché
250 g | 500 g



Pain artisan
2 | 4



Pomme Gala
1 | 2



Mélange
printanier
56 g | 113 g



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



Chapelure panko
¼ tasse | ½ tasse



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



Cheddar blanc,
râpé
½ tasse | 1 tasse



Petites tomates
113 g | 227 g



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



Purée d'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Amandes,
tranchées
28 g | 56 g

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

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Évider, puis couper la **pomme** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **tomates** en deux.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moitié** de la **moutarde**. Réserver.

4



Caraméliser les pommes

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**, puis les **pommes**. Arroser de **1 ½ c. à soupe** (3 c. à soupe) de **sirop d'érable**.
- Cuire de 2 à 3 min par côté, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pommes** soient dorées et légèrement croquantes.
- Transférer dans une assiette. Réserver.
- Essuyer la poêle avec précaution.

2



Former les galettes

- **Changer** | **Bœuf haché**
- **Changer** | **Beyond Meat®**
- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **purée d'ail**, la **chapelure** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. (**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)**.

5



Cuire les galettes et griller les pains

- Chauffer la même poêle 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**.
- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Griller les **pains** au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Griller les amandes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **amandes** à la poêle sèche.
- Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **amandes** dans une assiette.

6



Assembler la salade et servir

- Dans un grand bol, fouetter le **reste du sirop d'érable**, le **reste** de la **moutarde** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter le **mélange printanier**, les **amandes** et les **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Étendre la **mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches inférieures** de **galettes** et de **pommes caramélisées**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** 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

2 | Former les galettes

○ **Changer** | **Bœuf haché**

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

2 | Former les galettes

○ **Changer** | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions de former les **galettes**. Conserver la **chapelure** pour une prochaine création. 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****.

** 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.