

# Burgers de porc façon hawaïenne

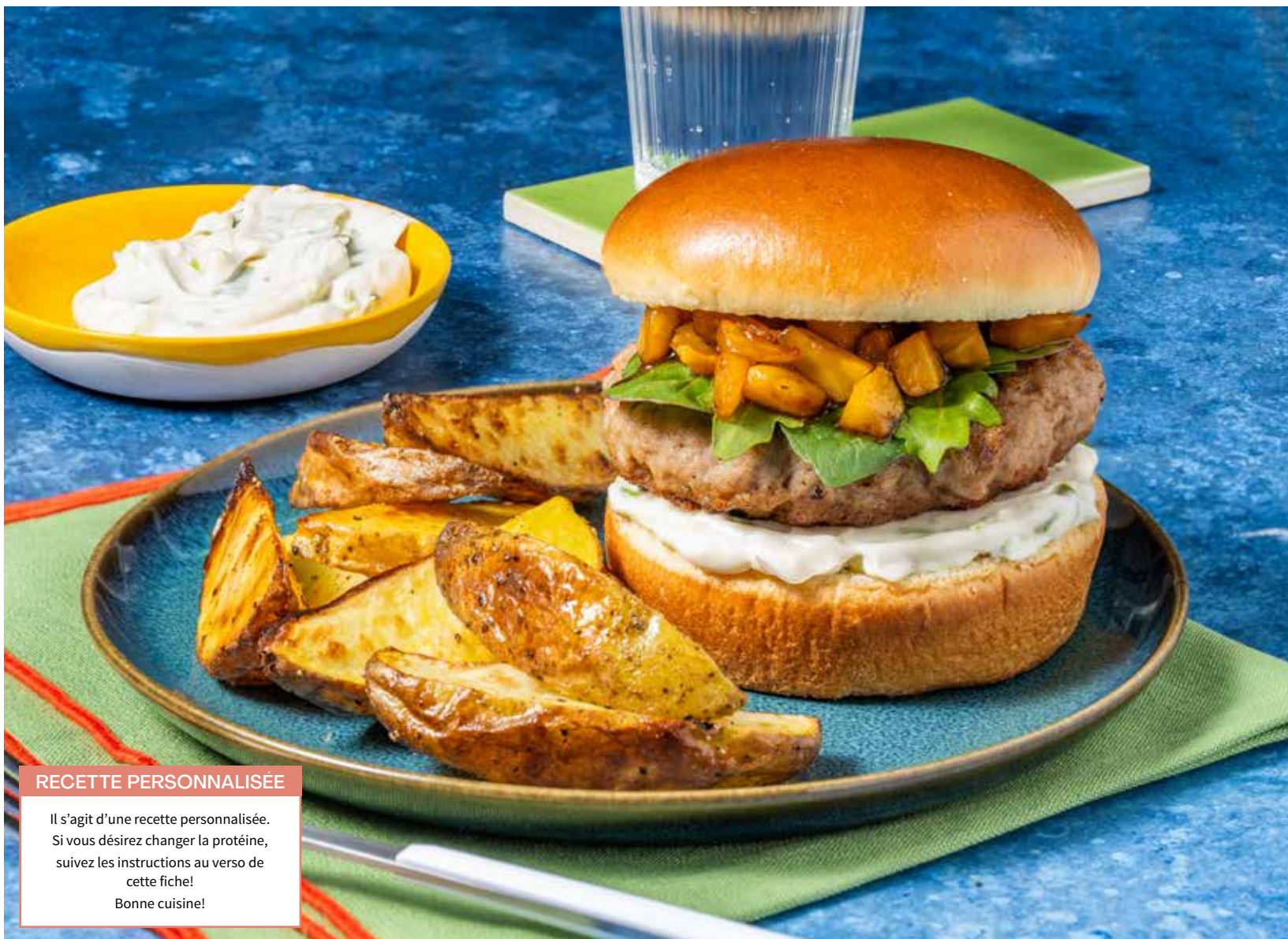
avec quartiers de pommes de terre et aïoli aux oignons verts

Familiale

30 minutes



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



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Porc haché



Boeuf haché



Ananas



Pain brioché



Sauce teriyaki



Sel d'ail



Pomme de terre  
Russet



Mélange printanier



Chapelure panko



Mayonnaise



Oignon vert

## D'abord

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

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

## Matériel requis

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Ananas	95 g	190 g
Pain brioché	2	4
Sauce teriyaki	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Pomme de terre Russet	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Oignon vert	2	4
Huile*		
Poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

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

## 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



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

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

@HelloFreshCA



### Cuire les pommes de terre

- 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**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) Saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail** et **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.)



### Cuire l'ananas et les oignons verts

- Dans la même poêle, ajouter l'**ananas** et les **oignons verts**. Cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds et légèrement grillés.
- Transférer les **oignons verts** sur une planche à découper.
- Dans la poêle contenant l'**ananas**, ajouter 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de **sauce teriyaki**. Poursuivre la cuisson, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- Retirer du feu.



### Préparer

- Entre-temps, couper l'**ananas** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **oignons verts** en deux.
- Couper les **pains** en deux.
- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **chapelure** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 10 cm** (4 po).

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **bœuf**.



### Griller les pains et préparer la mayo

- Sur une autre plaque à cuisson non recouverte, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut.
- Rôtir 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!)
- Entre-temps, hacher grossièrement les **oignons verts**.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et les **oignons verts**. **Poivrer**. Réserver.



### Cuire les galettes

- 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\*\*.
- Transférer dans une assiette.



### Terminer et servir

- Étendre la **moitié** de la **mayo aux oignons verts** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'**une galette**, d'**ananas teriyaki** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers de porc façon hawaïenne** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo aux oignons verts** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!