



Burgers de porc sucrés-salés avec frites aux herbes et sauce dijonnaise

30 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



Haché de protéines à base de plantes

250 g | 500 g



Porc haché

250 g | 500 g



Thym

7 g | 14 g



Sirop d'érable

2 c. à soupe |

4 c. à soupe



Chapelure italienne

¼ tasse | ½ tasse



Pain artisan

2 | 4



Pomme Granny Smith

1 | 2



Moutarde de Dijon

1 c. à soupe |

2 c. à soupe



Mayonnaise

4 c. à soupe |

8 c. à soupe



Bébés épinards

113 g | 227 g



Pomme de terre Russet

2 | 4



Ketchup

4 c. à soupe |

8 c. à soupe



Vinaigre de vin blanc

1 c. à soupe |

2 c. à soupe



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



Préparer

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

- Détacher des **branches** les **feuilles de thym**, puis les hacher grossièrement.
- Couper les **pommes de terre** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (1/4 po).

2



Cuire les frites

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile**. Assaisonner de la **moitié** du **thym** et de la **moitié** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. Remuer pour enrober. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- 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. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

3



Préparer la sauce dijonnaise

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **moutarde** et la **mayonnaise**, puis bien mélanger.

4



Préparer les galettes de porc

[Changer](#) | [Bœuf haché](#)

[Changer](#) | [Haché de protéines](#)

- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** du **sirop d'érable**, le **reste** du **thym** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 10 cm** (4 po). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 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**.

5



Assembler la salade

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste** du **sirop d'érable** et **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **bébés épinards** et les **pommes**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.

6



Rôtir les pains et servir

- Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) (**REMARQUE** : Pour 4 pers., ajouter les pains sur la plaque à cuisson contenant les frites dans le haut du four.)
- Étendre la **sauce dijonnaise** sur les **pains**. Garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'un **peu** de **salade** et d'**une galette**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **frites** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.
- Servir le **ketchup** comme trempette.

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

4 | Préparer les galettes de bœuf

[Changer](#) | [Bœuf haché](#)

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

4 | Préparer les galettes de haché de protéines

[Changer](#) | [Haché de protéines](#)

Si vous avez choisi le **haché de protéines à base de plantes**, le préparer, le faire cuire et le servir en suivant les mêmes instructions que celles pour 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.