

Burgers de porc et de cheddar avec quartiers de patates douces rôtis

Familiale

30 à 40 minutes



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!



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



Porc haché



Dinde hachée



Pain brioché



Cheddar blanc, râpé



Oignon, en tranches



Mélange printanier



Patate douce



Moutarde de Dijon



Chapelure italienne



Mayonnaise



Tartinade de canneberges



Oignons verts



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS

Un condiment sucré-salé, parfait pour garnir les burgers!

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

2 plaques à cuisson, papier parchemin, bol moyen, cuillères à mesurer, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Oignon, en tranches	113 g	226 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Patate douce	340 g	680 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Tartinade de canneberges	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignons verts	1	2
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



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

1



Rôtir les quartiers de patates douces

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** 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 **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Cuire les galettes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes, au besoin.)
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

2



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu, puis incorporer le **vinaigre**.
- Réserver les **oignons** dans une assiette. Essuyer la poêle avec précaution.

5



Griller les pains et préparer les sauces

- Couper les **pains** en deux et les disposer sur une autre plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**. Griller les **pains** dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **tartinade de canneberges** et la **moitié** de la **mayonnaise**. Réserver.
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un autre petit bol, ajouter les **oignons verts**, la **moutarde** et le **reste** de la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

3



Former les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- 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 **porc****.

6



Terminer et servir

- Étendre la **mayo aux canneberges** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, de **galettes** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir la **sauce aux oignons verts** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!