

Burgers de porc à la pomme

avec pommes de terre au romarin et salade verte

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



Pomme de terre
Russet



Chapelure italienne



Pomme Gala



Romarin séché



Mélange printanier



Vinaigre balsamique



Mayonnaise



Moutarde de Dijon



Sel d'ail

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

Guide pour la quantité de romarin à l'étape 1 :

- Doux : ½ c. à thé (1 c. à thé)
- Moyen : 1 c. à thé (2 c. à thé)
- Intense : 1 ½ c. à thé (3 c. à thé)

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, râpe à 4 côtés, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Pomme de terre Russet	2	4
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Pomme Gala	1	2
Romarin séché	1 c. à thé	2 c. à thé
Mélange printanier	56 g	113 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		

* 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.



Rôtir les pommes de terre

- Hacher finement **1 c. à thé** de **feuilles de romarin**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité de romarin.)
- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de **sel d'ail** et parsemer de **romarin**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **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 **pommes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Placer les **pains** directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer les galettes

- Entre-temps, à l'aide d'une râpe à 4 côtés, râper grossièrement la **moitié** de la **pomme**. Réserver le **reste** de la **pomme** pour la **salade** à l'étape 5.
- Transférer la **pomme râpée** dans un tamis. Avec les mains, presser le **liquide**.
- Dans un bol moyen, ajouter la **pomme râpée**, le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Avec les mains mouillées, former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm** (4 po) (4 galettes pour 4 pers.).

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



Assembler la salade

- Entre-temps, évider, puis trancher finement le **reste** de la **pomme**.
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier** et les **tranches de pomme**. Bien mélanger.



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 pers., cuire en 2 étapes en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois.)
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.



Terminer et servir

- Étendre la **mayonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et d'un **peu de salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **pommes de terre au romarin** et le **reste de la salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!



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