

# Burgers de porc aux jalapenos

avec rondelles de patates douces

20 minutes

Épicée



Porc haché



Fromage à la crème



Jalapeno



Pain artisan



Cornichon à l'aneth,  
en tranches



Patate douce



Cheddar, râpé



Chapelure italienne



Mélange printanier



Sel d'ail



Oignon, haché

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

Un fromage crémeux et polyvalent : l'ingrédient parfait pour les recettes sucrées ou salées!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Fromage à la crème	86 g	172 g
Jalapeno 🌶️	1	2
Pain artisan	2	4
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Patate douce	340 g	680 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	28 g	56 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon, haché	56 g	113 g
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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



## Griller les rondelles de patates douces

• Couper les **patates douces** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).

• Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **patates douces** 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**, puis **poivrer**.

• Griller au **centre** du four de 15 à 16 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., griller au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Préparer le mélange de fromage à la crème

• Entre-temps, mélanger dans un petit bol le **fromage à la crème**, le **cheddar**, le **reste** des **jalapenos** et le **reste** du **sel d'ail**.



## Préparer les galettes

• Entre-temps, épépiner le **jalapeno** pour un goût plus doux, puis le hacher finement. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

• Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, les **oignons**, la **chapelure**, **½ c. à thé de sel** (doubler la qté pour 4 pers.) et la **moitié** des **jalapenos**. **Poivrer** et bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)

• Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



## Griller les pains

• Couper les **pains** en deux.

• Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.

• Griller dans le **bas** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Cuire les galettes

• Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.

• Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 4 à 6 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites\*\*.



## Terminer et servir

• Étendre le **mélange de fromage à la crème** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **galettes**, de **cornichons** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.

• Répartir les **burgers** et les **rondelles de patates douces** dans les assiettes.

**Le souper, c'est réglé!**