

# Burgers de porc croustillant

avec sauce secrète et quartiers de patates douces

Familiale

30 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



Mélange printanier



Pain artisan



Échalotes frites



Cheddar, râpé



Patate douce



Mayonnaise



Ketchup



Cornichon à l'aneth,  
en tranches



Mélange d'épices  
sud-ouest



Chapelure panko

## 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, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, tamis, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Pain artisan	2	4
Échalotes frites	28 g	56 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Patate douce	340 g	680 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le porc et la dinde jusqu'à ce que leur 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.

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.) Saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices sud-ouest, saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.

4



### Préparer la sauce secrète

- Entre-temps, égoutter les **cornichons**, puis hacher grossièrement la **moitié**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, le **ketchup** et les **cornichons hachés**. **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

2



### Préparer les galettes de porc

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** et le **reste** du **mélange d'épices sud-ouest**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po).

Si vous avez choisi la **dinde**, préparer les **galettes** en suivant les mêmes instructions que celles pour les **galettes de porc**, puis ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** à la poêle avant de les cuire\*\*.

5



### Griller les pains

- Couper les **pains** en deux, puis les disposer, **côté coupé** vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Parsemer les **tranches de pain supérieures** du **reste** du **fromage**.
- Griller les **pains** dans le **bas** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)

3



### 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\*\*.
- Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les parsemer de la **moitié** du **fromage**. Couvrir et poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

6



### Terminer et servir

- Étendre la **moitié** de la **sauce secrète** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de la **moitié** des **échalotes frites**, de **mélange printanier**, du **reste** des **cornichons** et de **galettes**. Parsemer les **galettes** du **reste** des **échalotes frites**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce secrète** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!