

Burgers de porc croustillant

avec sauce secrète et quartiers de pommes de terre

Familiale

30 minutes



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



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!



Porc haché



Boeuf haché



Mélange printanier



Pain artisan



Échalotes frites



Cheddar, râpé



Pomme de terre Russet



Mayonnaise



Ketchup



Cornichon à l'aneth, en tranches



Mélange d'épices sud-ouest



Chapelure panko

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES SUD-OUEST

Un incontournable des plats tex-mex, cet assaisonnement ajoute des saveurs du Sud aux quartiers de pommes de terre!

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, tamis, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf haché	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
Pomme de terre Russet	460 g	920 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*		

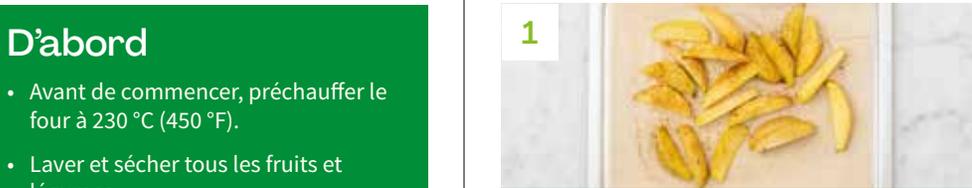
* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire 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.



1 Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** 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 **potatoes 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 le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**.



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** : Les surveiller 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 pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce secrète** comme trempette.



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

Le souper, c'est réglé!