

# Burgers de porc et de cheddar

avec salade de patates douces rôties

Familiale

35 minutes



Porc haché



Pain brioché



Cheddar blanc, râpé



Vinaigre de vin rouge



Oignon, tranché



Mélange printanier



Patate douce



Moutarde de Dijon



Chapelure panko



Graines de tournesol



Mayonnaise



Canneberges séchées

BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS

La garniture sucrée-salée parfaite pour les burgers!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, tranché	113 g	226 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Patate douce	170 g	340 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Graines de tournesol	28 g	56 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	1 ¼ c. à thé	2 ½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire 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'app.

*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



## Faire rôtir les patates douces

- Peler, puis couper les **patates douces** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min ou jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées, en retournant à mi-cuisson.



## Faire cuire les galettes

- Faire 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; faire cuire en 2 étapes, au besoin.)
- Faire poêler de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*.



## Faire caraméliser les oignons

- Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement, en remuant à l'occasion.
- Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers.) et **saler**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé, en remuant à l'occasion.
- Retirer la poêle du feu, puis incorporer la **moitié** du **vinaigre**. Réserver les **oignons** dans une assiette.
- Bien essuyer la poêle avec précaution.



## Faire griller les pains et faire la vinaigrette

- Couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Faire griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **reste** du **vinaigre**, **1 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.



## Former les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure** et **¼ c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Ajouter un œuf pour une galette plus ferme!)
- Former à partir du **mélange** **2 galettes de 10 cm (4 po) de diamètre** (4 galettes pour 4 pers.).



## Terminer et servir

- Ajouter le **mélange printanier**, les **graines de tournesol**, les **canneberges** et les **patates douces** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.
- Tartiner la **mayonnaise** et la **moutarde de Dijon** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette** et d'**oignons**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes.

**Le souper, c'est réglé!**