

Burgers de porc et de cheddar

avec quartiers de pommes de terre rôties

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!



Porc haché



Dinde hachée



Pain brioché



Cheddar blanc, râpé



Oignon, en tranches



Mélange printanier



Pomme de terre
Russet



Moutarde de Dijon



Chapelure panko



Mayonnaise



Tartinade de
canneberges



Ciboulette



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR OIGNONS CARAMÉLISÉS

Un condiment sucré-salé, parfait pour garnir 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, cuillères à mesurer, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Oignon, en tranches	113 g	226 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Tartinade de canneberges	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ciboulette	7 g	14 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les quartiers de pommes de terre

1. Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
2. Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
3. Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Cuire les galettes

4. Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
5. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes au besoin.)
6. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.



Caraméliser les oignons

1. Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
2. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement.
3. Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis **saler**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
4. Retirer la poêle du feu, puis incorporer le **vinaigre**. Réserver les **oignons** dans une assiette.
5. Essuyer la poêle avec précaution.



Griller les pains et préparer les sauces

1. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
2. Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
3. Griller les pains dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le fromage fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)
4. Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **sauce aux canneberges** et la **moitié** de la **mayonnaise**. Réserver.
5. Émincer la **ciboulette**.
6. Dans un autre petit bol, ajouter la **ciboulette**, la **moutarde** et le **reste** de la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Former les galettes

1. Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
2. 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 directives que celles pour le **porc**.



Terminer et servir

1. Étendre la **mayo aux canneberges** sur les **tranches de pain supérieures**.
2. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, des **galettes** et d'**oignons**. Refermer les **burgers**.
3. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
4. Servir la **mayo à la ciboulette** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!