

Burgers de porc fromagés façon tourtière avec chutney de pommes et pommes de terre rôties

Le Burger Week 35 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



Pain brioché



Pomme de terre à
chair jaune



Mélange printanier



Pomme Gala



Échalotes frites



Cheddar blanc



Mayonnaise



Moutarde à
l'ancienne



Vinaigre de vin rouge



Épices pour tarte à la
citrouille



Sel d'ail

BONJOUR ÉPICES POUR TARTE À LA CITROUILLE

Ce mélange de cannelle, de gingembre, de muscade, de piment de la Jamaïque et de clou de girofle rehausse les plats salés et sucrés!

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, cuillères à mesurer, grand bol, petite casserole, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Pomme de terre à chair jaune	400 g	800 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Pomme Gala	1	2
Échalotes frites	56 g	112 g
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Épices pour tarte à la citrouille	1 c. à thé	2 c. à thé
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
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 soya, 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 pommes de terre

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pommes 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.) Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées.

4



Griller les pains et préparer la trempette

- Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

2



Préparer le chutney

- Entre-temps, évider, puis râper grossièrement la **pomme**.
- Chauffer une petite casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, la **pomme râpée**, le **vinaigre** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. Réduire à feu moyen.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **pomme râpée** ramollisse et que le **liquide** ait été absorbé. **Saler** et **poivrer** au goût.
- Retirer du feu, puis incorporer la **moitié** de la **moutarde à l'ancienne**.

5



Terminer et servir

- Étendre un **peu** de **trempette** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Étendre le **chutney aux pommes** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** des **galettes** et du **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **pommes de terre** et la **trempette** dans les assiettes.
- Parsemer la **trempette** du **reste** des **échalotes frites**.

3



Préparer et cuire les galettes

- Dans un grand bol, ajouter le **porc**, le **mélange d'épices pour tarte à la citrouille**, le **reste** du **sel d'ail** et les **trois quarts** des **échalotes frites**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 12 cm** (5 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Réduire à feu moyen. Poêler pendant 4 min, puis retourner les **galettes**.
- Parsemer les **galettes** de **fromage**. Couvrir et poursuivre la cuisson de 4 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites**.

Si vous avez choisi le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****.

Le souper, c'est réglé!