

Galettes de saucisse maison à l'érable

avec poêlée de pommes de terre et de poivrons

Familiale

35 minutes



Porc haché



Pomme de terre à chair jaune



Pomme Gala



Poivron



Oignon, tranché



Oignon vert



Chapelure italienne



Ketchup



Sirop d'érable



Sel assaisonné



Purée d'ail

BONJOUR SIROP D'ÉRABLE

Le sirop d'érable met en valeur la douceur naturelle des galettes de saucisse maison!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Pomme Gala	½	1
Poivron	160 g	320 g
Oignon, tranché	113 g	227 g
Oignon vert	2	4
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Ketchup	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sirup d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel assaisonné	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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'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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Émincer les **oignons verts**, en séparant les morceaux blancs et les morceaux verts. Peler, puis râper la **moitié** de la **pomme** (toute la pomme pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Envelopper le reste de la pomme dans une pellicule plastique et la conserver pour une collation sur le pouce!)



Faire cuire les galettes de saucisse maison

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire cuire les galettes en 2 étapes, en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois.) Faire poêler de 3 à 4 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Retirer la poêle du feu, puis égoutter avec précaution l'excédent de gras et le jeter. Arroser d'**un filet de sirup d'érable**, puis remuer pour enrober les **galettes**. Couvrir pour garder chaud.



Faire rôtir la poêlée

Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, ajouter les **pommes de terre**, les **poivrons**, les **oignons**, le **sel assaisonné** et **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson, avec la moitié du sel assaisonné et 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Terminer et servir

Répartir les **galettes de saucisse maison** et la **poêlée** dans les assiettes. Parsemer la **poêlée** du **reste des oignons verts**. Servir le **ketchup** en accompagnement.



Former les galettes de saucisse maison

Entre-temps, mélanger dans un bol moyen la **pomme râpée**, les **morceaux blancs des oignons verts**, la **chapelure**, la **purée d'ail** et **¼ c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers.). Émietter le **porc** dans le bol. **Poivrer**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Ajouter un œuf pour des galettes plus fermes!) Former à partir du **mélange 4 galettes de 7,5 cm (3 po) de diamètre** (8 galettes pour 4 pers.).



Des cocos avec ça?

À l'étape 4, pendant que les **galettes** cuisent, faire chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler pour 4 pers.) et faire fondre en tournoyant. Craquer **2 œufs** (doubler pour 4 pers.) dans la poêle. **Saler** et **poivrer**. Faire poêler à couvert de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient figés**. (**REMARQUE** : Les jaunes seront encore coulants! Faire poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile au lieu du beurre, si désiré.)

Le souper, c'est réglé!