

Galettes de saucisse maison à l'érable

avec poêlée de pommes de terre et poivrons

Familiale

35 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



Pomme de terre à
chair jaune



Pomme Gala



Poivron



Oignon, en tranches



Oignon vert



Chapelure italienne



Ketchup



Sirop d'érable



Gousses d'ail

BONJOUR SIROP D'ÉRABLE

Pour rehausser le goût sucré naturel des galettes de saucisse maison, rien n'égale le sirop d'érable!

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
Dinde hachée	250 g	500 g
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Pomme Gala	½	1
Poivron	160 g	320 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Oignon vert	2	4
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Ketchup	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @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** et séparer les morceaux verts des morceaux blancs.
- Peler et râper la **moitié** de la **pomme** (la pomme entière pour 4 pers.) (**CONSEIL** : Pour conserver le reste de la pomme pour une collation rapide, l'envelopper dans une pellicule plastique!)
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Commencer la cuisson des galettes

- Lorsque la **poêlée** aura rôti pendant 15 min, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire en 2 étapes, en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois.) Poêler de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Si les galettes dorent trop rapidement, réduire le feu à moyen-doux.)
- Retirer du feu, puis égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., remettre les premières galettes dans la poêle avant d'arroser de sirop d'érable.)

Si vous avez choisi la **dinde**, utiliser **1 c. à soupe** d'**huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 1 c. à soupe pour chaque poêlée de 4 galettes.)



Rôtir la poêlée de pommes de terre et de poivrons

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre**, les **poivrons** et les **oignons** de **1 c. à soupe** d'**huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le bas et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Terminer la cuisson des galettes et servir

- Arroser les **galettes** d'**un filet** de **sirop d'érable**, puis remuer pour enrober. Couvrir pour garder chaud.
- Répartir les **galettes de saucisse maison** et la **poêlée de pommes de terre et de poivrons** dans les assiettes.
- Parsemer la **poêlée** du **reste** des **oignons verts**.
- Servir le **ketchup** comme trempette.



Confectionner les galettes

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen la **pomme râpée**, les **morceaux blancs des oignons verts**, la **chapelure**, l'**ail** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Émietter le **porc** dans le bol. **Poivrer**. Mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!) À partir du **mélange de porc**, former **4 galettes d'un diamètre de 7,5 cm (3 po)** (8 galettes pour 4 pers.).

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et confectionner les **galettes** en suivant les mêmes directives que celles pour les **galettes de porc**.



Des cocos avec ça?

- À l'étape 4, pendant que les **galettes** cuisent, chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Craquer et ajouter **2 œufs** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**. Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les blancs d'œufs se figent**. (**REMARQUE** : Les jaunes d'œufs seront encore coulants. Il est aussi possible de poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile plutôt que du beurre.)

Le souper, c'est réglé!