

# Galettes de saucisse maison à l'érable

avec poêlée de pommes de terre et poivrons

Familiale

30 à 40 minutes



Porc haché



Pomme de terre à chair jaune



Pomme Gala



Poivron



Oignon, en tranches



Oignon vert



Chapelure italienne



Ketchup



Sirop d'érable



Sel 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
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Pomme Gala	½	1
Poivron	160 g	320 g
Oignon, en tranches	113 g	226 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
Sel d'ail	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

[f](#) [i](#) [t](#) [d](#) @HelloFreshCA



## 1 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!)



## 4 Cuire les galettes de saucisse maison

- 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 à feu 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.)



## 2 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.) Assaisonner du **sel d'ail** 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.)



## 5 Terminer les galettes et servir

- Arroser les **galettes** d'**un filet** de **sirop d'érable**, puis remuer pour enrober. Couvrir pour garder chaud jusqu'à ce que la **poêlée** soit prête.
- 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.



## 3 Confectionner les galettes de saucisse maison

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen la **pomme râpée**, les **morceaux blancs des oignons verts**, la **chapelure** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Émietter le **porc** dans le bol. **Poivrer**, puis mélanger à nouveau. (**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.).



## 6 Des cocos avec ça? (Facultatif)

- 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.). **Saler** 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.)
- Garnir la poêlée d'un **œuf**.

## Le souper, c'est réglé!