



Sandwichs au porc aux herbes et à la sauce aux canneberges

avec quartiers de pommes de terre et mayonnaise acidulée

Rapido

25 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



Dinde hachée



Pomme de terre
Russet



Pain artisan



Chapelure italienne



Mélange printanier



Persil



Mayonnaise



Tartinade de
canneberges



Moutarde à
l'ancienne



Sel d'ail

BONJOUR MOUTARDE À L'ANCIENNE

Le Canada est l'un des principaux producteurs mondiaux de graines de moutarde!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- 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, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	2	4
Pain artisan	2	4
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	28 g	56 g
Persil	7 g	14 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Tartinade de canneberges	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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 quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer en une seule couche.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées et tendres.



4 Griller les pains au beurre persillé

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol le **reste** du **persil** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre ramolli**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Étendre le **beurre persillé** sur les côtés coupés.
- 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!)



2 Préparer et mélanger la mayo acidulée

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**.



5 Terminer et servir

- Napper les **tranches de pain supérieures** de **tartinade aux canneberges**.
- Étendre un **peu** de **mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**, puis les garnir de **mélange printanier** et des **galettes**.
- Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo acidulée** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!



3 Former et cuire les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** du **persil** et le **reste** du **sel d'ail**. **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.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

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