

Burgers de porc aux épices indiennes

avec quartiers de pommes de terre et trempette yogourt-coriandre

Découverte

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



Pain brioché



Tartinade de figues



Chapelure panko



Mélange d'épices indien



Mélange printanier



Sauce au yogourt



Crème sure



Coriandre



Pomme de terre Russet



Sel d'ail

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES INDIEN

Un chaleureux mélange d'épices sucrées, aromatiques et relevées!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre la température ambiante.

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, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Tartinade de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices indien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Sauce au yogourt	45 ml	90 ml
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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 d'huile. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Poivrer** et saupoudrer de **sel d'ail**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Étendre le **beurre ramolli** sur les côtés coupés des **pains**.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

2



Préparer et mélanger la trempette yogourt-coriandre

- Entre-temps, hacher finement la **coriandre**.
- Dans un petit bol, ajouter la **sauce au yogourt**, la **crème sure** et la **moitié** de la **coriandre**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.

5



Terminer et servir

- Étendre un peu de **trempette yogourt-coriandre** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **tartinade de figues**, des **galettes**, puis du **mélange printanier**.
- Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **trempette yogourt-coriandre** en accompagnement.

3



Préparer et cuire les galettes

- Pendant que la poêle chauffe, ajouter dans un grand bol le **porc**, la **chapelure**, le **mélange d'épices indien**, le **reste** de la **coriandre** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange de porc** 2 **galettes** (4 galettes) de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur.
- Ajouter à la poêle chaude 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****.

Le souper, c'est réglé!