

Burgers de porc à la pomme

avec salade mixte et pommes de terre au romarin

Familiale

30 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



Pain artisan



Chapelure italienne



Romarin



Vinaigre balsamique



Moutarde de Dijon



Dinde hachée



Pommes de terre
Russet



Pomme Granny
Smith



Mélange printanier



Mayonnaise



Sel d'ail

BONJOUR POMME RÂPÉE

Le doux secret d'une galette juteuse réside dans la pomme râpée!


D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, râpe à 4 côtés, grand bol, grande poêle antiadhésive, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
 Dinde hachée	250 g	500 g
Pain artisan	2	4
Pommes de terre Russet	690 g	1380 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Pomme Granny Smith	1	2
Romarin	1 branche	1 branche
Mélange printanier	56 g	113 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Faire rôtir les pommes de terre

Hacher finement **1 c. à thé de feuilles de romarin** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis parsemer de **romarin** et saupoudrer de la **moitié du sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson et 1 c. à soupe d'huile par plaque. Faire rôtir sur les grilles du centre et la grille du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées.



4 Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



2 Préparer les galettes

Pendant que les **potatoes de terre** rôtissent, à l'aide d'une râpe à 4 côtés, râper grossièrement la **moitié** de la **pomme**. Transférer la **pomme râpée** dans un tamis. Avec les mains, presser pour extraire tout le **jus**. Dans un bol moyen, mélanger la **pomme râpée**, le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde de Dijon** et le **reste du sel d'ail**. **Poivrer** et bien mélanger. Former à partir du **mélange 2 galettes égales d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la faire cuire de la même façon que la recette demande de préparer et de faire cuire le **porc**.



5 Assembler la salade

Pendant que les **pains** grillent, évider, puis trancher finement le **reste** de la **pomme**. Dans un grand bol, fouetter le **reste** de la **moutarde de Dijon**, le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et les **tranches de pomme**. Bien mélanger.



3 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. Faire poêler les **galettes** de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 personnes, faire cuire les galettes en 2 étapes en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois!)



6 Terminer et servir

Étaler la **mayonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir d'une **galette** et d'**un peu** de **salade**, puis refermer avec les **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers**, les **potatoes de terre au romarin** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.

Le repas est prêt!