

Burgers au porc façon souvlaki

avec pommes de terre citronnées

Familiale

30 à 40 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!



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Porc haché



Dinde hachée



Pains briochés



Mélange printanier



Mélange d'épices méditerranéen



Tomate Roma



Mayonnaise



Feta, émietté



Citron



Concentré de bouillon de poulet



Gousses d'ail



Patate douce



Chapelure panko

BONJOUR FETA

Un fromage salé et saumuré qui s'émiette facilement!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- 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, 2 bols moyens, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pains briochés	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Mélange d'épices méditerranéen	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomate Roma	95 g	190 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Citron	1	2
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Gousses d'ail	1	2
Patate douce	340 g	680 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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 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 pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.

4



Assembler la salade de tomates et préparer la mayo au feta

- Entre-temps, fouetter dans un grand bol **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **jus de citron**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **feta**.

2



Préparer

- Entre-temps, zester, puis presser le **citron**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.

5



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Griller dans le **haut** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Cuire les galettes

- Dans un bol moyen, mélanger le **porc**, la **chapelure**, le **mélange d'épices méditerranéen**, l'**ail** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**.
- 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****.

6



Terminer et servir

- Dans un autre bol moyen, fouetter le **zeste de citron**, le **concentré de bouillon** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **jus de citron**. Ajouter les **potatoes**, puis remuer pour enrober.
- Étendre la **mayo au feta** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et d'**un peu de salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **potatoes citronnées** et le **reste de la salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!