

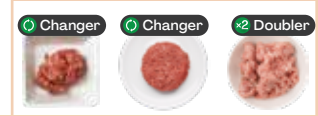


Burgers de porc à la pomme

avec pommes de terre rôties et salade verte

Familiale

25 à 35 minutes



Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer



ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)

Dinde hachée 250 g | 500 g Beyond Meat® 2 | 4 Porc haché 500 g | 1000 g



-  Porc haché
250 g | 500 g
-  Pain artisan
2 | 4
-  Pomme de terre Russet
2 | 4
-  Chapelure italienne
4 c. à soupe | 8 c. à soupe
-  Pomme Gala
1 | 2
-  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

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.

1



Rôtir les pommes de terre

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

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de **sel d'ail**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** 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.
- Les disposer directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

2



Préparer les galettes

- **Changer** | **Dinde hachée**
- **Changer** | **Beyond Meat®**
- ✖2 **Doubler** | **Porc haché**

- Entre-temps, éviter la **potato**, puis râper grossièrement la **moitié** à l'aide d'une râpe à 4 côtés. Réserver le **reste** de la **potato** pour la **salade** à l'étape 5.
- Transférer la **potato râpée** dans un tamis. Avec les mains, presser pour extraire **tout le jus**.
- Dans un bol moyen, ajouter la **potato râpée**, le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Avec les mains mouillées, former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm (4 po)**.

5



Assembler la salade

- Entre-temps, trancher finement le **reste** de la **potato**.
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier** et les **tranches de potato**. Bien mélanger.

3



Cuire les galettes

- ✖2 **Doubler** | **Porc haché**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 pers., cuire les galettes en 2 étapes en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois!)
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.

6



Terminer et servir

- Étendre la **mayonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et d'**un peu** de **salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **potatoes** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | **d'huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

2 | Préparer les galettes

○ **Changer** | **Dinde hachée**

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

2 | Préparer les galettes

○ **Changer** | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, émietter les **galettes** dans le bol contenant le **mélange de potato râpée**. Former les **galettes** comme indiqué, puis cuire et servir en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****.

2 | Préparer les galettes

✖2 **Doubler** | **Porc haché**

Si vous avez doublé le **porc**, ajouter **un autre ¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** au **mélange**. Former à partir du **mélange 4 galettes** (8 galettes) **d'un diamètre de 10 cm (4 po)**.

3 | Cuire les galettes

✖2 **Doubler** | **Porc haché**

Cuire la **portion double de porc** en suivant les mêmes instructions que celles pour la **portion régulière de porc****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).