

# Burgers de porc aux jalapenos farcis

avec rondelles de patates douces

20 minutes

Épicée



Porc haché



Fromage à la crème



Jalapeno



Pain artisan



Cornichons à l'aneth, en tranches



Patate douce



Cheddar, râpé



Chapelure panko



Mélange printanier



Sel d'ail



Oignon, haché

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

Un fromage crémeux et polyvalent : l'ingrédient parfait pour les recettes sucrées salées!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Fromage à la crème	86 g	172 g
Jalapeno 🌶️	1	2
Petits pains artisan	2	4
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Patates douces	340 g	680 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	28 g	56 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon, haché	56 g	113 g
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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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 en mentionnant  
#LaVieHelloFresh  
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Faire griller les patates douces

Couper les **patates douces** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier d'aluminium avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Assaisonner de la **moitié du sel d'ail**, puis **poivrer**. Faire griller au **centre** du four de 15 à 16 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées.



## Mélanger la garniture

Pendant que les **galettes** cuisent, mélanger dans un petit bol le **fromage à la crème**, le **cheddar**, le **reste** du **jalapeno** et le **reste** du **sel d'ail**.



## Préparer des galettes

Pendant que les **patates douces** grillent, évider, puis hacher finement le **jalapeno** en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.) Dans un bol moyen, mélanger le **porc**, les **oignons**, la **chapelure**, **½ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 4 personnes) et la **moitié** du **jalapeno**. **Poivrer**. (**CONSEIL** : Ajouter un œuf au mélange pour des galettes plus fermes.) Former à partir du **mélange 2 galettes de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



## Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux. Disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 3 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites\*\*.



## Terminer et servir

Tartiner **chaque** tranche de **pain inférieure** avec le **mélange de fromage à la crème**, puis garnir d'une **galette**, de **cornichons** et de **mélange printanier**. Couronner d'une **tranche de pain supérieure**. Servir avec les **rondelles de patates douces**.

## Le repas est prêt!