

Burger au porc façon souvlaki avec quartiers de pommes de terre citronnés

Familiale

30 minutes



Porc haché



Petits pains briochés



Mini concombres



Poivre au citron
à la grecque



Tomates Roma



Mayonnaise



Feta, émietté



Origan



Citron



Concentré de
bouillon de poulet



Vinaigre de vin rouge



Ail



Pommes de terre
Russet



Chapelure panko

BONJOUR SOUVLAKI

Les saveurs méditerranéennes ajoutent une touche ensoleillée et savoureuse à ces burgers de porc faciles et rapides à préparer!

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, 2 bols moyens, râpe à zester/zesteur, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Petits pains briochés	2	4
Mini concombres	66 g	132 g
Poivre au citron	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates Roma	80 g	160 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Origan	7 g	7 g
Citron	1	2
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ail	3 g	6 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	¼ c. à thé	1 ½ c. à thé
Huile*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °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



1 Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



2 Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Zester, puis presser le **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers. Hacher grossièrement les **feuilles d'origan**. Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper les **concombres** sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).



3 Faire cuire les galettes

Dans un bol moyen, mélanger le **porc**, la **chapelure panko** et le **poivre au citron**. Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 minutes par côté**.



4 Assembler la salade grecque et préparer la mayonnaise au feta

Pendant que les **galettes** cuisent, fouetter dans un autre bol moyen le **vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter le **concombre**, l'**ail**, les **tomates** et la **moitié** de l'**origan**. **Salier** et **poivrer**. Bien mélanger. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **feta**. Bien mélanger.



5 Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les petits pains soient légèrement dorés.



6 Terminer et servir

Dans un grand bol, fouetter le **zeste de citron**, le **concentré de bouillon** et **1 c. à soupe de jus de citron** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **potatoes rôties** et le **reste** de l'**origan**. Bien mélanger. Tartiner les **tranches de pain inférieures** de **mayo au feta**. Garnir d'une **galette** et de **salade grecque**, puis refermer avec les **tranches de pain supérieures**. Servir les **potatoes rôties** et le **reste** de la **salade grecque** en accompagnement.

Le repas est prêt!