



BURGER DE PORC À LA MODE DU SUD

avec sauce BBQ et cornichons sucrés maison

ÉPICÉE

PRONTO



BONJOUR

CORNICHONS SUCRÉS

Faire ses propres cornichons n'aura jamais été aussi facile!

TEMPS: 30 MIN



Porc haché



Pains briochés



Mini concombre



Vinaigre de vin blanc



Assaisonnement BBQ



Sauce BBQ



Poudre de chili



Mayonnaise



Maïs en grains



Salade de chou



Échalote



Moutarde de Dijon

SORTEZ

- Bols moyens (2)
- Petite casserole
- Tasses à mesurer
- Cuillères à mesurer
- Sucre (½ c. à table | 1 c. à table)
- Beurre non salé 2 (2 c. à table | 4 c. à table)
- Petit bol
- Râpe
- Grande poêle antiadhésive
- Fouet
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

| | 2 pers | 4 pers |
|---------------------------|--------------|--------------|
| • Porc haché | 250 g | 500 g |
| • Pains briochés 1,2,3 | 2 | 4 |
| • Mini concombre | 1 | 2 |
| • Vinaigre de vin blanc 9 | 2 c. à table | 4 c. à table |
| • Assaisonnement BBQ 6 | 1 c. à table | 2 c. à table |
| • Sauce BBQ 6,9 | ¼ tasse | ½ tasse |
| • Poudre de chili | 1 c. à thé | 2 c. à thé |
| • Mayonnaise 3,6,9 | 2 c. à table | 4 c. à table |
| • Maïs en grains | 113 g | 227 g |
| • Salade de chou | 170 g | 340 g |
| • Échalote | 100 g | 200 g |
| • Moutarde de Dijon 6,9 | 2 c. à table | 4 c. à table |

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

| | |
|-----------------|---------------------------|
| 0 Fish/Poisson | 6 Mustard/Moutarde |
| 1 Wheat/Blé | 7 Peanut/Cacahuète |
| 2 Milk/Lait | 8 Sesame/Sésame |
| 3 Egg/Oeuf | 9 Sulphites/Sulfites |
| 4 Soy/Soja | 10 Crustacean/Crustacé |
| 5 Tree Nut/Noix | 11 Shellfish/Fruit de Mer |

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 71 °C/160 °F.



BON DÉPART

Préchauffer le four à la fonction **griller**. À l'étape 3, ajouter **1 c. à thé** pour un goût doux, **2 c. à thé** pour un goût moyen et **3 c. à thé** pour un goût épicé! Faire ramollir **2 c. à table** de beurre (dbl pour 4 pers) à température ambiante ; il sera ainsi plus facile à badigeonner!



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Peler, puis râper finement l'**échalote**. Couper les **concombres** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Dans un bol moyen, fouetter la **mayo**, la **moitié** de la **moutarde** et la **moitié** du **vinaigre**. Incorporer la **salade de chou** et le **maïs**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



4 CUIRE LES BOULETTES

Dans un autre bol moyen, combiner le **porc**, le **reste** de l'**échalote**, le **reste** de la **moutarde** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**. Former **deux boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 min par côté. (**ASTUCE**: cuire à une temp. interne min. de 71 °C/160 °F.**)



2 MARINER LES CONCOMBRES

Dans une petite casserole à feu moyen, ajouter les **concombres**, le **reste** du **vinaigre**, **¼ tasse** d'**eau** (dbl pour 4 pers), **½ c. à table** de **sucre** (dbl pour 4 pers) et **½ c. à thé** de **sel** (dbl pour 4 pers). Porter à légère ébullition et cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve, de 1 à 2 min. Transférer les **cornichons** et leur **liquide** dans un petit bol. Réserver au réfrigérateur.



5 GRILLER LES PAINS

Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Badigeonner chaque pain de **½ c. à table** de **beurre** (à température ambiante). Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, de 2 à 3 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



3 PRÉPARER LA SAUCE BBQ

Dans la même casserole à feu moyen, ajouter **1 c. à thé** d'**huile** (dbl pour 4 pers) puis la **poudre de chili**, la **moitié** de l'**échalote** et **1 c. à thé** d'**assaisonnement BBQ**. (**NOTE**: se référer à la section Bon départ pour la quantité désirée.) Cuire en remuant jusqu'à ce que l'**échalote** ramollisse, de 1 à 2 min. Retirer la poêle du feu, puis incorporer la **sauce BBQ** et **2 c. à table** d'**eau** (dbl pour 4 pers).



6 FINIR ET SERVIR

Garnir les **pains** d'une **boulette**, de **cornichons sucrés** et de **sauce BBQ**. Servir avec la **salade de chou** et de **maïs**.

SAVOUREUX!

Parez vos essuie-tout : ce burger de porc est tout aussi délicieux qu'il est salissant!