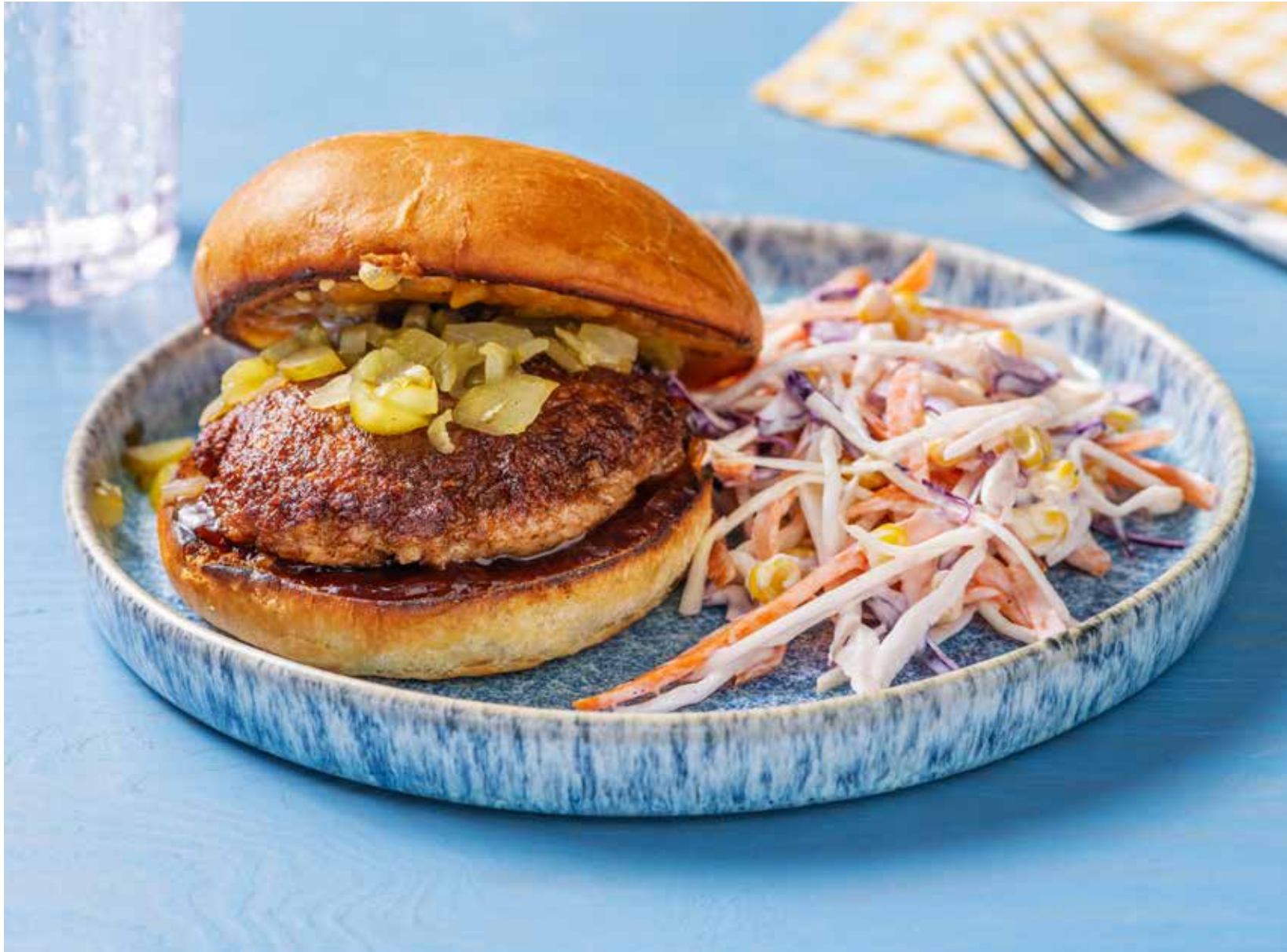


Burgers de porc à la mode du Sud

avec sauce BBQ et cornichons

30 minutes



Porc haché



Pains artisan



Vinaigre de vin blanc



Assaisonnement
BBQ



Sauce BBQ



Mayonnaise



Salade de chou



Cornichons à
l'aneth, en tranches



Chapelure panko



Cheddar, râpé



Maïs en conserve



Oignon, haché

BONJOUR CORNICHON À L'ANETH
Ce classique croustillant déborde de saveurs!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer 2 c. à soupe de beurre (doubler la quantité pour 4 personnes) du réfrigérateur et le laisser atteindre une température ambiante.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petite casserole, fouet, grande poêle antiadhésive, tamis, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Pains artisan	2	4
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Salade de chou	170 g	340 g
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Maïs en conserve	½ conserve	1 conserve
Oignon, haché	56 g	113 g
Lait*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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).

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer et faire la salade de chou au maïs

Égoutter et rincer la **moitié** du **maïs** (utiliser toute la quantité pour 4 personnes), puis le sécher avec un essuie-tout. Hacher grossièrement les **cornichons**. Dans un bol moyen, fouetter la **mayonnaise**, le **vinaigre** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter la **salade de chou** et le **maïs**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Faire cuire les galettes

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 ******.



Préparer la sauce BBQ

Faire chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignon** et **1 c. à thé** d'**assaisonnement BBQ** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent, de 3 à 4 minutes. Retirer la poêle du feu, puis incorporer la **sauce BBQ**. (**CONSEIL** : Pour une sauce moins épaisse, incorporer 1 c. à soupe d'eau à la fois jusqu'à l'obtention de la consistance désirée!)



Faire griller les pains

Entre-temps, couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut. Sur **chaque moitié de pain**, étaler **½ c. à soupe** de **beurre ramolli**, puis parsemer les **tranches de pain supérieures** de **fromage**. Faire griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement dorés, de 2 à 3 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Préparer les galettes

Dans un grand bol, ajouter le **porc**, la **chapelure panko**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ**, **2 c. à soupe** de **lait** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Poivrer** et bien mélanger. Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



Terminer et servir

Badigeonner les **tranches de pain inférieures** de **sauce BBQ**. Garnir des **galettes** et des **cornichons** hachés. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et la **salade de chou au maïs** dans les assiettes.

Le repas est prêt!