

Burger de porc à la pomme

avec salade mixte et pommes de terre au romarin

Familiale

30 minutes



Porc haché



Petits pains artisan



Pommes de terre
Russet



Chapelure panko



Pomme Granny
Smith



Romarin



Mélange printanier



Vinaigre balsamique



Mayonnaise



Moutarde de Dijon

BONJOUR POMME RÂPÉE

Le doux secret d'une galette juteuse réside dans la pomme râpée!

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, tamis, râpe à 4 côtés, fouet, cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Petits pains artisan	2	4
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Pomme Granny Smith	1	2
Romarin	1 branche	1 branche
Mélange printanier	56 g	113 g
Vinaigre balsamique	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde de Dijon	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 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 71 °C (160 °F).

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

Hacher finement **1 c. à thé de feuilles de romarin** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre de 1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié du romarin**. **Saler et poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient dorées.



4 Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Faire dorer sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



2 Préparer les galettes

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, râper grossièrement avec la râpe à 4 côtés la **moitié de la pomme** (râper toute la pomme pour 4 personnes). Transférer la **pomme râpée** dans un tamis. Avec les mains, presser pour extraire tout le **jus**. Dans un bol moyen, incorporer la **pomme râpée**, le **porc**, la **chapelure panko**, la **moitié de la moutarde**, le **reste du romarin** et **½ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Former à partir du **mélange 2 galettes égales** d'un **diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



5 Assembler la salade

Pendant que les **pains** grillent, évider, puis trancher finement le **reste de la pomme**. Dans un autre bol moyen, fouetter le **reste de la moutarde**, **½ c. à soupe de vinaigre balsamique**, **½ c. à thé de sucre** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Ajouter le **mélange printanier** et les **tranches de pomme**. Bien mélanger.



3 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. Faire poêler les **galettes** jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites, de 3 à 5 minutes par côté. **** (CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 personnes, faire cuire les galettes en 2 étapes en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois!)



6 Terminer et servir

Badigeonner de **mayonnaise** les **tranches de pain inférieures grillées**. Déposer les **galettes** sur les **pains** et garnir de **salade**, au goût. Déposer les **tranches de pain supérieures** sur les **burgers**. Répartir les **burgers**, les **pommes de terre au romarin** et le **reste de la salade** dans les assiettes.

Le repas est prêt!