

Burger de porc aux oignons caramélisés

avec quartiers de pommes de terre rôtis et sauce mayo-ketchup

Rapide

30 minutes



Porc haché



Chapelure italienne



Mozzarella, râpée



Persil



Pommes de terre rouges



Sel d'ail



Oignon, en tranches



Ketchup



Mayonnaise



Petits pains artisan

BONJOUR BURGER FROMAGÉ

Un classique avec du fromage et des oignons caramélisés!

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, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¼ tasse	1 ½ tasse
Persil	7 g	14 g
Pommes de terre rouges	360 g	720 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Ketchup	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Petits pains artisan	2	4
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 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



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers 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), puis saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



Faire cuire les galettes et préparer la sauce

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites.** Dans un autre petit bol, mélanger le **ketchup** et la **mayonnaise**. Réserver.



Faire caraméliser les oignons

Pendant que les **potatoes** rôtissent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignon**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler**. Poursuivre la cuisson en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé, de 3 à 4 minutes. Réserver les **oignons** dans un petit bol. Essuyer la poêle soigneusement.



Faire fondre le fromage et assembler

Lorsque les **galettes** seront cuites, disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Répartir le **fromage** entre les **pains**. Faire griller sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que le tout soit doré, de 4 à 5 minutes (**CONSEIL** : Surveiller les **pains** pour ne pas les brûler!) Lorsque les **pains** seront grillés, garnir **chaque tranche de pain inférieure** d'une **galette** et d'**oignons**, puis couronner le tout de la **tranche de pain supérieure**.



Former les galettes

Pendant que les **oignons** cuisent, hacher grossièrement le **persil**. Dans un bol moyen, combiner le **porc**, le **persil**, la **chapelure** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**. Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



Terminer et servir

Répartir les **burgers de porc au fromage** dans les assiettes. Servir avec les **quartiers de pommes de terre** et la **sauce mayo-ketchup** comme trempette.

Le repas est prêt!