

# Burgers au porc façon souvlaki

avec pommes de terre citronnées

Familiale

35 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Porc haché



Dinde hachée



Pain brioché



Mélange printanier



Poivre au citron



Tomate Roma



Mayonnaise



Feta, émiettée



Citron



Concentré de  
bouillon de poulet



Gousses d'ail



Pomme de terre  
Russet



Chapelure panko

BONJOUR BURGERS FAÇON SOUVLAKI

Goûtez aux saveurs méditerranéennes n'importe quel soir de semaine avec ces burgers au porc faciles à cuisiner!

## 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, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Poivre au citron	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomate Roma	80 g	160 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Citron	1	2
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Gousses d'ail	1	2
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, en remuant à mi-cuisson.



## Faire la salade de tomates et la mayo au feta

- Entre-temps, fouetter dans un grand bol **1 c. à soupe** de **jus de citron**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **feta**.



## Préparer

- Entre-temps, zester, puis presser le **citron**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



## Griller les pains

- Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Griller dans le **haut** du four de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Cuire les galettes

- Dans un bol moyen, mélanger le **porc**, la **chapelure**, le **poivre au citron**, l'**ail** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **porc**.



## Terminer et servir

- Dans un autre bol moyen, fouetter le **zeste de citron**, le **concentré de bouillon** et **1 c. à soupe** de **jus de citron** (doubler la qté pour 4 pers.). Ajouter les **potatoes**, puis remuer pour enrober.
- Étendre la **mayo au feta** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et d'**un peu** de **salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **potatoes citronnées** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!