

Burgers au porc façon souvlaki avec pommes de terre citronnées

Familiale

35 minutes



Porc haché



Pains briochés



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 SOUVLAKI

Les saveurs méditerranéennes ajoutent une touche ensoleillée et savoureuse à ces burgers de porc faciles et rapides à préparer!

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Pains briochés	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	1
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Gousses d'ail	1	2
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ 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.

Nous joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux 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). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Assembler la salade et préparer la mayo au feta

Pendant que les **galettes** cuisent, 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 quantités pour 4 personnes). Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **feta**.



Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, zester, puis presser le **citron**. Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux et les disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire griller sur la grille du **haut** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire 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 quantité pour 4 personnes). Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). 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 de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.



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 quantité pour 4 personnes). Ajouter les **potatoes rôties**, puis remuer pour enrober. Tartiner les **tranches de pain inférieures** de **mayo au feta**. Garnir d'une **galette** et d'**un peu de salade**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers**, les **potatoes de terre citronnées** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.

Le repas est prêt!