

Burgers au porc façon souvlaki avec pommes de terre citronnées

35 minutes



Porc haché



Pains briochés



Mélange printanier



Mélange d'épices méditerranéen



Tomate Roma



Mayonnaise



Feta, émietté



Citron



Concentré de bouillon de poulet



Gousses d'ail



Pomme de terre Russet



Chapelure panko

BONJOUR FETA

Un fromage salé et saumuré qui s'émiette facilement!

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
Pains briochés	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Mélange d'épices méditerranéen	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
Pomme 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

** 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'appi.

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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
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, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.



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 hacher 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, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Cuire les galettes

- Dans un bol moyen, mélanger le **porc**, la **chapelure**, le **mélange d'épices méditerranéen**, 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 12 cm (5 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, jusqu'à ce que les **galettes** 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 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!