

Burgers de bœuf et de porc à l'allemande

avec sauce à la moutarde et aux cornichons et chou rouge braisé

Burger du monde

35 minutes



Mélange de bœuf et de porc hachés



Tranches de bacon



Pain brioché



Pomme Gala



Oignon jaune



Chou rouge, émincé



Cornichon à l'aneth, en tranches



Échalotes frites



Mayonnaise



Mélange paprika fumé et ail



Vinaigre de vin rouge



Moutarde à l'ancienne

BONJOUR MOUTARDE À L'ANCIENNE

Le Canada est l'un des principaux producteurs mondiaux de graines de moutarde!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, rouleau à pâtisserie, pince de cuisine, papier d'aluminium, 2 petits bols, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pain brioché	2	4
Pomme Gala	1	2
Oignon jaune	113 g	226 g
Chou rouge, émincé	113 g	226 g
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	90 ml
Échalotes frites	28 g	56 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

[f](#) [i](#) [t](#) [@HelloFreshCA](#)



1 Préparer et mélanger la sauce moutarde-cornichons

- Évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Égoutter les **cornichons** en réservant le **liquide** dans un petit bol. Hacher finement la **moitié** des **cornichons**.
- Dans le petit bol contenant le **liquide des cornichons réservé**, ajouter la **mayonnaise**, la **moutarde**, les **cornichons hachés**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Sur une autre planche à découper, couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur. (**CONSEIL** : Utilisez des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement!)



4 Préparer les galettes

- Entre-temps, ouvrir un côté de l'emballage d'**échalotes frites**. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une poêle à fond épais, écraser les **échalotes frites** dans leur emballage pour les réduire en petites miettes.
- Dans un bol moyen, ajouter le **mélange de bœuf et de porc**, les **miettes d'échalotes frites**, le **mélange paprika fumé et ail** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la qté pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



2 Braiser le chou

- Chauffer une grande casserole à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter le **chou**, le **vinaigre**, **1 c. à thé** de **sucre** et **½ tasse** d'**eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**. Couvrir et cuire de 8 à 10 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **chou** soit légèrement croquant.
- Ajouter les **pommes** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pommes** soient tendres et que l'**eau** s'évapore.
- Retirer du feu. Transférer le **mélange de chou** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



5 Cuire les galettes et griller les pains

- 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**.
- Retirer du feu.
- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains** directement sur la grille du **centre** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



3 Cuire le bacon

- Entre-temps, disposer les **tranches de bacon** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. (**CONSEIL** : Pour un nettoyage facile, laisser le papier d'aluminium dépasser sur tous les côtés.)
- Rôtir dans le **haut** du four de 14 à 16 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant**.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Lorsque le **bacon** sera assez refroidi pour être manipulé, le sécher, puis en défaire la **moitié** en bouchées. Réserver.



6 Terminer et servir

- Mélanger les **bouchées de bacon** avec le **chou**.
- Étendre la **sauce à la moutarde et aux cornichons** sur les **pains**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **galettes** et du **reste** des **tranches de bacon**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et le **chou braisé** dans les assiettes.
- Servir le **reste** des **cornichons tranchés** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!