

Burger de porc à la pomme

avec salade mixte et pommes de terre au romarin

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

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



Porc haché



Bacon



Pain brioché



Pomme de terre
Russet



Chapelure italienne



Pomme Granny
Smith



Romarin séché



Mélange printanier



Vinaigre balsamique



Mayonnaise



Moutarde de Dijon



Sel d'ail

D'abord

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

Guide pour la quantité de romarin à l'étape 1 (doubler la qté pour 4 pers.) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Intense : 1 ½ c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, râpe à 4 côtés, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bacon	100 g	200 g
Pain brioché	2	4
Pomme de terre Russet	690 g	1 380 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Pomme Granny Smith	1	2
Romarin séché	1 c. à thé	2 c. à thé
Mélange printanier	56 g	113 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 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

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Hacher finement **1 c. à thé de feuilles de romarin**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité de romarin.)
- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre de 1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de **sel d'ail** et parsemer de **romarin**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Placer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côtés coupés vers le haut.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer les galettes

- Entre-temps, à l'aide d'une râpe à 4 côtés, râper grossièrement la **moitié** de la **pomme**. Réserver le **reste** de la **pomme** pour la **salade** à l'étape 5.
- Transférer la **pomme râpée** dans un tamis. Avec les mains, presser pour libérer le liquide.
- Dans un bol moyen, ajouter la **pomme râpée**, le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
- Avec les mains mouillées, former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).

Si vous avez choisi d'ajouter le **bacon**, disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir le **bacon** dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**.



Assembler la salade

- Entre-temps, évider, puis trancher finement le **reste** de la **pomme**.
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier** et les **tranches de pomme**. Bien mélanger.



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 pers., cuire en 2 étapes en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois.)
- Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées et entièrement cuites**.



Terminer et servir

- Étendre la **mayonnaise** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes** et d'**un peu de salade**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **pommes de terre au romarin** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.

Garnir les **burgers** de **bacon** au moment de l'assemblage.

Le souper, c'est réglé!