

Burgers de porc à la pomme façon cabane à sucre avec salade à la vinaigrette érable-moutarde

Cabane à sucre

Rapido

25 minutes



Porc haché



Pain brioché



Pomme Gala



Mélange printanier



Sirop d'érable



Chapelure panko



Moutarde à l'ancienne



Cheddar blanc, râpé



Petites tomates



Mayonnaise



Purée d'ail



Amandes, tranchées

BONJOUR SIROP D'ÉRABLE

Pour rehausser le goût sucré naturel des pommes, rien n'égale le sirop d'érable!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, grande poêle antiadhésive, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Pomme Gala	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Petites tomates	113 g	227 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Amandes, tranchées	28 g	56 g
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



Préparer

- Évider, puis couper la **pomme** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **tomates** en deux.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moitié** de la **moutarde**. Réserver.



Caraméliser les pommes

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **pommes**. Arroser les **pommes** de **1 ½ c. à soupe** de **sirop d'érable** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Cuire de 2 à 3 min par côté, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pommes** soient dorées et légèrement croquantes.
- Transférer dans une assiette. Réserver.
- Essuyer la poêle avec précaution.



Former les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **purée d'ail**, la **chapelure** 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 10 cm** (4 po) (4 galettes pour 4 pers.).



Cuire les galettes et griller les pains

- Chauffer la même poêle 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**.
- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Griller les **pains** au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Griller les amandes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.



Assembler la salade et servir

- Dans un grand bol, fouetter le **reste** du **sirop d'érable**, le **reste** de la **moutarde** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Ajouter le **mélange printanier**, les **amandes** et les **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Étendre **un peu** de **mayo** à la **moutarde** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches inférieures** d'une **galette** et de **pommes**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!