

Burgers de porc au thym et à l'érable

avec quartiers de pommes et salade de chou frisé et de pommes

30 Minutes



Porc haché



Pommes de terre Russet



Petits pains briochés



Sirop d'érable



Thym



Pomme Granny Smith



Sel d'ail



Mayonnaise



Bébé chou frisé



Moutarde à l'ancienne



Vinaigre de vin blanc

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 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Porc haché	250 g	500 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Petits pains briochés	2	4
Sirop d'érable	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Thym	7 g	14 g
Pomme Granny Smith	1	2
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Bébé chou frisé	113 g	226 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	2 c. à soupe
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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers 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 quantité pour 4 personnes), puis parsemer de la **moitié** des **branches de thym** et de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger et disposer en une seule couche. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 24 à 26 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** de **terre** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux. Ajouter les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Préparer et faire mariner les pommes

Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moutarde**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Retirer les **feuilles de thym** des branches **restantes**. Évider, puis couper la **pomme** en julienne. Dans un grand bol, ajouter **½ c. à thé de vinaigre**, **½ c. à soupe de sirop d'érable** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger. Ajouter les **potatoes**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

Ajouter le **chou frisé** dans le grand bol contenant les **potatoes**, puis bien mélanger. Étendre un peu **dijonnaise** sur les **tranches de pains inférieures**, puis garnir d'un peu de **salade**, de **galettes** et d'un **œuf frit**, si désiré. (**REMARQUE** : L'étape 6 est facultative; si vous avez des œufs au frigo, elle explique comment en faire frire!) Couronner le tout des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers**, les **potatoes** de **terre** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes. Servir avec la **dijonnaise restante** comme trempette.



Former et faire cuire les galettes

Dans un bol moyen, mélanger le **porc**, les **feuilles de thym**, le **sel d'ail restant** et **½ c. à soupe de sirop d'érable** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12,5 cm** (5 po) (4 galettes pour 4 personnes). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 3 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Réduire à feu moyen-doux si les galettes brunissent trop rapidement.)



Des cocos avec ça?

Si désiré, à l'étape 4, pendant que les **pains** grillent, faire chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire fondre en tournoyant. Craquer et ajouter **2 œufs** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire poêler à couvert de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** figent.

Le repas est prêt!