

Burgers de porc croustillant avec sauce secrète et quartiers de pommes de terre

Familiale

30 minutes



Porc haché



Mélange printanier



Pains artisans



Tomate Roma



Échalotes frites



Cheddar, râpé



Pommes de terre
Russet



Mayonnaise



Ketchup



Cornichons à
l'aneth, en tranches



Mélange d'épices
sud-ouest



Chapelure panko

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES SUD-OUEST

Un incontournable des plats tex-mex, cet assaisonnement ajoute des saveurs du Sud aux quartiers de pommes de terre!

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, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Pains artisans	2	4
Tomate Roma	80 g	160 g
Échalotes frites	28 g	56 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Ketchup	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
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, 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 joindre

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer les quartiers de pommes de terre

Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, saupoudrer du **mélange d'épices sud-ouest**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson.



4 Préparer et faire la sauce secrète

Pendant que les **galettes** cuisent, trancher finement la **tomate**. Égoutter les **cornichons**, puis hacher grossièrement la moitié. Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, le **ketchup** et les **cornichons hachés**. **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger.



2 Préparer des galettes de porc

Pendant que les **quartiers de pommes de terre** rôtissent, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure panko**, **1 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) **Poivrer** et bien mélanger. Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



5 Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux. Disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain supérieures** du **reste du fromage**. Faire griller les **pains** sur la grille du **bas** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



3 Faire cuire les galettes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 minutes par côté**. Lorsque les **galettes** seront presque cuites, parsemer de la **moitié** du **fromage**. Couvrir et poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



6 Terminer et servir

Étendre la **moitié** de la **sauce secrète** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de la **moitié** des **échalotes frites**, du **mélange printanier**, des **tomates**, des **cornichons** et des **galettes**. Parsemer les **galettes** du **reste** des **échalotes frites**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **sauce secrète** comme trempette.

Le repas est prêt!