

Burgers de porc épicés à l'indienne

avec quartiers de patates douces et trempette au yogourt et à la coriandre

Découverte

25 minutes



Porc haché



Pain brioché



Confiture de figues



Chapelure panko



Mélange d'épices à l'indienne



Mélange printanier



Yogourt grec



Coriandre



Crème sure



Patate douce



Sel d'ail

BONJOUR YOGOURT GREC

Il est riche en protéines, crémeux et constitue une base parfaite pour une trempette au cari!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer 1 c. à soupe de beurre du réfrigérateur (doubler la quantité pour 4 personnes) et réserver pour qu'il atteigne une température ambiante.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, 2 grands bols, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Confiture de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices à l'indienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Yogourt grec	100 ml	200 ml
Coriandre	7 g	14 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Patate douce	340 g	680 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 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, 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

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



Faire rôtir les patates douces

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de la **moitié du mélange d'épices à l'indienne** et de la **moitié du sel d'ail. Poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



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 de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.



Préparer et faire la trempette au yogourt

Pendant que les **patates douces** rôtissent, hacher finement la **coriandre**. Réserver **1 c. à soupe** de **yogourt** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans un grand bol. Dans un bol moyen, ajouter le **reste** du **yogourt**, la **crème sure**, **¼ c. à thé** de **mélange d'épices à l'indienne** (doubler la quantité pour 4 personnes) et la **moitié** de la **coriandre**. Assaisonner d'une **pincée** de **sel** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger.



Faire griller les pains

Lorsque les **galettes** sont presque cuites, couper les **pains** en deux. Étaler le **beurre ramolli** sur les **pains**. Disposer 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 les galettes

Ajouter le **porc**, la **chapelure**, le **reste** du **mélange d'épices à l'indienne** et le **reste** de la **coriandre** au grand bol contenant le **yogourt réservé**. Assaisonner de **¼ c. à thé** de **sel d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **poivrer**. Bien mélanger. Former à partir du **mélange** **2 galettes de taille égale** (4 galettes pour 4 personnes).



Terminer et servir

Dans un autre grand bol, ajouter le **mélange printanier** et **2 c. à soupe** de **trempette au yogourt** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis bien mélanger. Étaler la **confiture de figues** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir de **galettes** et de **mélange printanier**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Servir les **quartiers de patates douces** et le **reste** de la **trempette au yogourt** en accompagnement.

Le repas est prêt!