

Burgers de porc façon jalapenos farcis avec rondelles de patates douces

20 minutes

Épicée



Porc haché



Fromage à la crème



Jalapeno



Pain artisan



Cornichons à l'aneth,
tranchés



Patate douce



Cheddar, râpé



Chapelure italienne



Mélange printanier



Sel d'ail



Oignon, haché

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

Ce fromage crémeux et polyvalent se marie aussi bien aux recettes sucrées que salées!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Fromage à la crème	86 g	172 g
Jalapeno 🌶️	1	2
Pain artisan	2	4
Cornichons à l'aneth, tranchés	90 ml	180 ml
Patate douce	340 g	680 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	28 g	56 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon, haché	56 g	113 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Griller les patates douces

- Couper les **patates douces** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier d'aluminium avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**, et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller au **centre** du four de 15 à 16 min ou jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire griller au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire le mélange de fromage à la crème

- Entre-temps, mélanger dans un petit bol le **fromage à la crème**, le **cheddar**, le **reste** des **jalapenos** et le **reste** du **sel d'ail**.



Préparer les galettes

- Entre-temps, évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût moins épicé. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)
- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, les **oignons**, la **chapelure**, **½ c. à thé de sel** (doubler la qté pour 4 pers.) et la **moitié** des **jalapenos**. **Poivrer**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter un œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 2 galettes de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Disposer sur une autre plaque à cuisson, côté coupé vers le haut.
- Griller les **pains** dans le **bas** du four de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à thé d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 4 à 6 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites**.



Terminer et servir

- Tartiner le **mélange de fromage à la crème** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir d'une **galette**, de **cornichons** et de **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **rondelles de patates douces** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!