

Burgers de porc façon philippine

avec oignons style adobo et pommes de terre aux piments et à l'ail

Burger du monde

Épicée

35 minutes



Porc haché



Œuf



Pommes de terre sous vide



Pain brioché



Chapelure panko



Oignon rouge



Mélange printanier



Mayonnaise



Sauce miel et ail



Sauce aux piments et à l'ail



Vinaigre de riz



Sauce soja

BONJOUR SAUCE MIEL ET AIL

Le miel sucré se marie à l'ail et à un soupçon de sauce soja pour former un succulent enrobage!

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, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Œuf	2	4
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Pain brioché	2	4
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Oignon rouge	113 g	226 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce miel et ail	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce aux piments et à l'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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'app.

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



1 Préparer les oignons style adobo

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter 1 c. à thé de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis **poivrer**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Ajouter le **vinaigre** et la **moitié** de la **sauce soja**. Continuer à cuire pendant 1 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer du feu. Transférer les **oignons** dans un petit bol. Essuyer la poêle avec précaution.



4 Glacer les galettes

- Lorsque les **galettes** seront cuites, égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Retirer du feu. Ajouter la **sauce miel et ail** dans la poêle, puis retourner les **galettes** pour les enrober.



2 Rôtir les pommes de terre

- Entre-temps, fondre ½ c. à soupe de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) dans un bol allant au micro-ondes ou dans une petite poêle chauffée à feu doux.
- Ajouter la **moitié** de la **sauce aux piments et à l'ail** au **beurre fondu**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Sécher les **potatoes** de terre avec un essuie-tout.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de terre du **beurre aux piments et à l'ail**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 14 à 16 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** de terre soient tendres et dorées.



5 Frire les œufs

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux.
- Ajouter 1 c. à soupe de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Craquer et ajouter les **œufs**. **Saler** et **poivrer**.
- Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** se figent**. (**REMARQUE** : Les jaunes d'œufs seront encore liquides. Il est aussi possible de poêler les œufs en utilisant 1 c. à soupe d'huile plutôt que du beurre.)



3 Cuire les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure**, le **reste** de la **sauce soja** et ½ 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 12 cm** (5 po) (4 galettes pour 4 pers.).
- Lorsque les **oignons** seront cuits, chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen.
- Ajouter ½ c. à soupe d'**huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire en 2 étapes, en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois.) Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.



6 Rôtir les pains et servir

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les pains soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Dans un autre petit bol, ajouter la **mayonnaise** et le **reste** de la **sauce aux piments et à l'ail**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Étendre un **peu** de **mayo aux piments et à l'ail** sur les **pains**. Garnir les **tranches de pain inférieures** du **mélange printanier**, des **galettes**, des **oignons** et des **œufs**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** de terre dans les assiettes.
- Arroser les **potatoes** de terre du **reste** de la **mayo aux piments et à l'ail**.