

# Burgers de porc, fromage en grains et érable façon cabane à sucre

avec pommes de terre rôties au beurre érable-moutarde

Cabane à sucre 35 minutes



Porc haché



Pain brioché



Pomme de terre  
Russet



Échalote



Ciboulette



Fromage en grains



Sirop d'érable



Moutarde à  
l'ancienne



Chapelure italienne



Farine tout usage



Concentré de  
bouillon de bœuf



Sel d'ail

BONJOUR FROMAGE EN GRAINS

Le fameux fromage qui fait « squick squick » vole la vedette dans ces burgers maison!

## 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, tasses à mesurer

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Pain brioché	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Échalote	50 g	100 g
Ciboulette	7 g	14 g
Fromage en grains	56 g	113 g
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Rôtir les pommes de terre

- Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées.



## Préparer la sauce et terminer les galettes

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **échalotes**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** soient dorées.
- Saupoudrer de **farine**. Remuer pour enrober.
- Ajouter lentement **3/4 tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **concentré de bouillon**. Bien mélanger. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** arrive à légère ébullition.
- Remettre les **galettes** dans la poêle et retourner pour enrober. Couvrir et poursuivre la cuisson pendant 3 min.
- Retourner les **galettes**, puis les garnir de **fromage en grains**. Couvrir et poêler de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.



## Préparer

- Entre-temps, peler, puis trancher finement l'**échalote**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de la **sirop d'érable**, la **moitié** de la **moutarde**, la **moitié** de la **ciboulette** et le **reste** du **sel d'ail**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** **2 galettes** d'un **diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).



## Griller les pains et préparer le beurre érable-moutarde

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Entre-temps, ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) dans un bol moyen allant au micro-ondes. Réchauffer le **beurre** au micro-ondes à puissance élevée de 20 à 30 s, jusqu'à ce qu'il ait fondu.
- Ajouter au **beurre fondu** le **reste** du **sirop d'érable**, le **reste** de la **moutarde** et le **reste** de la **ciboulette**. Bien mélanger.



## Commencer les galettes

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne (une grande poêle pour 4 pers.) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tourner la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **galettes**. Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient légèrement noircies. (**REMARQUE** : Les galettes continueront de cuire à l'étape suivante.)
- Retirer du feu. Transférer les **galettes** dans une assiette.



## Terminer et servir

- Dans le bol contenant le **beurre érable-moutarde**, ajouter les **pommes de terre**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis remuer pour enrober.
- Garnir les **tranches de pain inférieure** des **galettes** et d'**un peu** de **sauce**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce** comme trempette.

## Le souper, c'est réglé!