

Burgers de porc grillés avec chutney de nectarines

Grillade

30 Minutes



Porc haché



Petits pains briochés



Nectarine



Basilic



Citron



Cassonade



Oignon, haché



Mélange roquette et épinards



Monterey Jack, râpé



Mini concombre



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Chapelure panko

BONJOUR BASILIC

Cette herbe polyvalente ajoute une touche citronnée!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 230 °C (450°F) à feu moyen.

Matériel requis

Bol moyen, grand bol, petite casserole, zesteur, fouet

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Porc haché	250 g	500 g
Petit pain brioché	2	4
Nectarine	2	4
Basilic	7 g	14 g
Citron	1	2
Cassonade	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Mini concombre	66 g	132 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

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



Préparer et faire mariner les concombres

Hacher finement le **basilic**. Zester, puis presser le **citron**. Couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Couper quatre sections de la **nectarine**, en évitant le noyau. Couper chaque section en tranches de 0,5 cm (¼ po). Couper les **pains** en deux. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **2 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **concombres**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Faire griller les galettes

Disposer les **galettes** d'un côté du grill. Réduire le feu à moyen, refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 5 à 7 minutes par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les garnir de **fromage**. Disposer les **pains** de l'autre côté du grill, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et faire griller de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient grillés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Préparer le chutney

Faire chauffer une grande casserole à feu élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **nectarines**, les **oignons**, la **cassonade** et la **moitié du jus de citron**. Faire cuire de 4 à 5 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que le **chutney** épaississe et que les **nectarines** ramollissent légèrement. Retirer la casserole du feu. Ajouter le **basilic**, puis bien mélanger. Réserver.



Préparer l'ailoli

Pendant que les **galettes** grillent, mélanger dans un petit bol la **mayonnaise**, **1 c. à thé de zeste de citron** et **½ c. à soupe de jus de citron** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**.



Préparer les galettes

Pendant que le **chutney** cuit, mélanger dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes).



Terminer et servir

Ajouter le **mélange roquette et épinards** au grand bol (celui de l'étape 1) contenant les **concombres marinés**, puis bien mélanger. Tartiner les **tranches de pain inférieures d'ailoli au citron**, puis garnir d'une **galette** et d'**un peu de chutney de nectarines**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Servir la **salade** en accompagnement. (**CONSEIL** : Les restants de chutney peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à 2 jours. Le servir avec des grilled cheese ou encore du fromage et des craquelins!)

Le repas est prêt!