

# Burgers de porc pané à la sauce ranch avec quartiers de pommes de terre et cornichons à l'aneth

35 minutes



Porc haché



Pomme de terre  
Russet



Pain brioché



Chapelure italienne



Tomate Roma



Mélange printanier



Oignon vert



Cornichon à l'aneth,  
en tranches



Sauce ranch



Crème sure



Sel assaisonné

BONJOUR OIGNON VERT

*Ce type d'allium est aussi communément appelé ciboule!*

## 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, cuillères à mesurer, assiette creuse, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Pain brioché	2	4
Chapelure italienne	½ tasse	1 tasse
Tomate Roma	80 g	160 g
Mélange printanier	28 g	56 g
Oignon vert	2	4
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Sauce ranch	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Préparer et rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de **sel assaisonné**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## 4 Cuire les galettes

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis les **galettes**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle. Au besoin, cuire les galettes en 2 étapes, en essuyant la poêle chaque fois et en utilisant 1 c. à soupe d'huile par côté.) Poêler de 4 à 5 min d'un côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées.
- Les retourner, puis ajouter **1 c. à soupe d'huile**. Poêler de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées de l'autre côté et entièrement cuites\*\*. Les transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



## 2 Préparer

- Entre-temps, couper les **oignons verts** en deux sur la longueur, puis les trancher finement.
- Trancher les **tomates** en rondelles fines. **Saler** et **poivrer**.
- Égoutter les **cornichons**.
- Dans un petit bol, ajouter la **sauce ranch**, la **crème sure** et la **moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



## 5 Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer directement sur la grille du **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!)



## 3 Former et enrober les galettes

- Ajouter la **moitié** de la **chapelure** dans une assiette creuse.
- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, le **reste** de la **chapelure**, le **reste** des **oignons verts** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer** et bien mélanger.
- Former à partir du **mélange** 2 **galettes d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
- Dans l'assiette creuse, presser **une galette** à la fois dans la **chapelure** pour qu'elle adhère bien. Secouer pour enlever tout excédent de **chapelure**, puis le jeter.



## 6 Terminer et servir

- Étendre **un peu** de **sauce ranch** sur les **tranches de pain inférieures** et **supérieures**. Garnir les **tranches inférieures** d'**un peu** de **cornichons**, des **galettes**, des **tomates** et du **mélange printanier**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** des **cornichons** en accompagnement et la **sauce ranch** comme trempette.

**Le souper, c'est réglé!**