

Burgers de poulet à la sauce satay aux arachides à l'indonésienne avec quartiers de pommes de terre chili-ail et ananas caramélisé

Burger du monde

Épicée

35 minutes



Poulet haché



Sauce soja



Sauce aux piments
et à l'ail



Beurre d'arachides



Vinaigre de riz



Pomme de terre
Russet



Sel d'ail



Pain brioché



Ananas



Échalotes frites



Coriandre



Mayonnaise

BONJOUR BEURRE D'ARACHIDES

Un beurre de noix classique qui transforme vos sauces en un pur délice!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 1 c. à soupe de beurre (doubler pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Déposer les sachets scellés de beurre d'arachides dans un verre contenant de l'eau chaude du robinet. Laisser ramollir.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet haché *	250 g	500 g
Sauce soja	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sauce aux piments et à l'ail 🌶️	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Beurre d'arachides	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
Vinaigre de riz	5 c. à thé	10 c. à thé
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sel d'ail	2 c. à thé	4 c. à thé
Pain brioché	2	4
Ananas	95 g	190 g
Échalotes frites	28 g	56 g
Coriandre	7 g	14 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
Huile*		
Poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

• L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale, mais peut entraîner de légères variations de couleur et un parfum plus fort. Les deux disparaissent 3 minutes après l'ouverture.

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.



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'huile. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Poivrer** et saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 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.)



Caraméliser les ananas

- Chauffer la même poêle feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **ananas**, puis les saupoudrer de **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 3 à 4 min, en retournant les **ananas** à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien chauds.
- Retirer la poêle du feu.
- Transférer les **ananas** dans l'assiette contenant les **galettes**.



Préparer et faire la sauce

- Entre-temps, trancher finement les **tiges de coriandre**, puis hacher grossièrement les **feuilles de coriandre**. Garder les feuilles et les tiges séparées.
- Couper l'**ananas** en deux sur la largeur, puis couper **chaque morceau** en deux sur la longueur.
- Dans un petit bol, ajouter le **beurre d'arachides**, **½ c. à thé** de **sauce soja**, **1 c. à thé** de **vinaigre** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). Assaisonner d'**une pincée** de **sel d'ail**, au goût, puis remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



Griller les pains et faire la sauce au chili doux

- Entre-temps, couper les **pains** en deux. Étendre **1 c. à soupe** de **beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.) sur les côtés coupés.
- Disposer les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, côtés coupés vers le haut. Griller de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Hors du feu, ajouter dans la même poêle le **reste** de la **sauce aux piments et à l'ail**, **4 c. à thé** de **vinaigre** et **½ c. à soupe** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). Assaisonner d'**une pincée** de **sel d'ail**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la poêle du feu.



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, ajouter dans un bol moyen le **poulet**, les **tiges de coriandre**, le **reste** de la **sauce soja**, **1 c. à soupe** de **sauce aux piments et à l'ail** et **½ c. à thé** de **sel d'ail** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
- Avec les mains huilées, former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.). (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange semble humide!)
- Ajoutez à la poêle chaude **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Transférer les **galettes** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud. Essuyer la poêle avec précaution.



Terminer et servir

- Étendre la **sauce satay** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **galettes**, d'**ananas** et de quelques **feuilles de coriandre**. Arroser d'**un filet** de **sauce au chili doux**, si désiré, puis parsemer d'**un peu** d'**échalotes frites**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Arroser les **quartiers de pommes de terre** du **reste** de la **sauce au chili doux**, puis couronner d'**un soupçon** de **mayonnaise**. Parsemer du **reste** des **feuilles de coriandre** et du **reste** des **échalotes frites**.

Le souper, c'est réglé!