

Maple Sausage Breakfast Sandwiches

with Cheddar Cheese and Fried Eggs

30 Minutes

Start here

Before starting, preheat the broiler to high. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, zester, large bowl, large non-stick pan, whisk

Ingredients

	2 Person
Ground Pork	250 g
Egg	2
Maple Syrup	2 tbsp
Brioche Bun	2
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Red Grapes	85 g
Gala Apple	1
Pineapple	95 g
Strawberry Jam	1 tbsp
Lime	1
Thyme	7 g
Arugula and Spinach Mix	28 g
Oil*	
Salt and Pepper**	

* Pantry items

** Cook pork and eggs to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and assemble fruit salad

- Strip **2 tsp thyme leaves** from stems, then roughly chop.
- Core, then cut **apple** into ½-inch pieces.
- Cut **pineapple** into ½-inch pieces.
- Halve **grapes**.
- Zest, then juice **lime**.
- Place **strawberry jam packet** under warm running water to soften for 30 sec.
- Whisk together **strawberry jam, 2 tsp lime juice** and **½ tsp lime zest** in a large bowl.
- Add **pineapple, grapes and apple**, then toss to coat.
- Place bowl in the fridge to marinate.



3 Fry eggs and broil buns

- Carefully wipe the pan clean, then reheat over medium.
- When the pan is hot, add **½ tbsp oil** and crack in **eggs**. Season with **salt and pepper**. Cover and pan-fry until **egg whites** are opaque, 2-3 min.**
- Meanwhile, halve **buns**, then arrange on an unlined baking sheet, cut-side up. Sprinkle **remaining cheese** over top **buns**.
- Broil in the **top** of the oven until **cheese** melts, 1-2 min. (**TIP:** Keep an eye on buns so they don't burn!)



2 Form and cook patties

- Add **pork, thyme, maple syrup** and **¼ tsp salt** to a medium bowl. Season with **pepper**, then combine.
- Form **mixture** into **two 4-inch-wide patties**.
- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **½ tbsp oil** and **patties**. Pan-fry on one side for 4-5 min, then flip and reduce heat to medium-low. Pan-fry until cooked through, 5-6 min.**
- Sprinkle **half the cheese** evenly over **patties**, then cover with a lid until **cheese** melts, 1 min.
- Transfer to a plate and cover to keep warm.



4 Finish and serve

- Stack **patties, eggs** and **arugula and spinach mix** on **bottom buns**. Close with **top buns**.
- Serve **fruit salad** on the side.

Sandwichs à déjeuner à la saucisse à l'érable

avec cheddar et œufs au plat

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, grande poêle antiadhésive, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Porc haché	250 g
Œuf	2
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Pain brioché	2
Cheddar, râpé	½ tasse
Raisins rouges	85 g
Pomme Gala	1
Ananas	95 g
Confiture de fraises	1 c. à soupe
Lime	1
Thym	7 g
Mélange roquette et épinards	28 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne du porc et des œufs 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.



1 Préparer et assembler la salade de fruits

- Détacher **2 c. à thé** de **feuilles de thym** de la branche, puis les hacher grossièrement.
- Éviter, puis couper la **pomme** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **raisins** en deux.
- Zester, puis presser la **lime**.
- Placez le **sachet de confiture de fraises** sous l'eau courante tiède pendant 30 s pour la ramollir.
- Dans un grand bol, fouetter la **confiture de fraises**, **2 c. à thé** de **jus de lime** et **½ c. à thé** de **zeste de lime**.
- Ajouter les **ananas**, les **raisins** et les **pommes**, puis remuer pour enrober.
- Réfrigérer pour faire mariner.



3 Faire frire les œufs et griller les pains

- Essuyer la poêle avec précaution, puis faire chauffer à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** et craquer les **œufs** dans la poêle. **Saler** et **poivrer**. Faire poêler à couvert de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** soient opaques**.
- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer les **pains** du **reste** du **fromage**.
- Faire griller dans le **haut** du four de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



2 Former et faire cuire les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, le **thym**, le **sirop d'érable** et **¼ c. à thé** de **sel**. **Poivrer**, puis bien mélanger.
- Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)**.
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile**, puis les **galettes**. Faire poêler d'un côté de 4 à 5 min, puis les retourner et réduire le feu à moyen-doux. Faire poêler de 5 à 6 min ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.
- Parsemer la **moitié** du **fromage** uniformément sur les **galettes**, puis couvrir pendant 1 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Transférer les **galettes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



4 Terminer et servir

- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette**, d'**œufs** et de **mélange roquette et épinards**. Fermer les **sandwichs**.
- Servir la **salade de fruits** en accompagnement.