Burger au porc façon souvlaki

avec quartiers de pommes de terre citronnés

VARIÉTÉ **30 minutes**

- Porc haché
- Petit pain brioché
- Courgette
- Poivre au citron
- Tomate Roma
- Mayonnaise
- Fromage feta
- Origan
- Citron
- Concentré de bouillon de poulet
- Vinaigre de vin rouge
- Ail
- Pomme de terre Russet

BONJOUR SOUVLAKI!

Ces burgers simplissimes débordent des saveurs de la Méditerranée grâce au savoureux poivre citronné!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, presse-ail, grand bol, grande poêle antiadhésive, papier parchemin, fouet, bol moyen, petit bol, microplane/zesteur, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Porc haché	250 g	500 g
Petit pain brioché	2	4
Courgette	200 g	400 g
Poivre au citron	1 c. à table	2 c. à table
Tomate Roma	80 g	160 g
Mayonnaise	2 c. à table	¼ tasse
Fromage feta	¼ tasse	½ tasse
Origan	7 g	7 g
Citron	1	2
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Vinaigre de vin rouge	1 c. à table	2 c. à table
Ail	3 g	6 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte
** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes *sur chaque sac-repas!*

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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

1. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis **saler** et **poivrer**. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.

2. PRÉPARATION

Entre-temps, peler, puis émincer l'**ail**. Zester et **presser la moitié** du **citron**, puis couper **le reste** en quartiers. Hacher grossièrement les **feuilles d'origan**. Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po).

3. CUIRE LES BOULETTES

Dans un bol moyen, combiner le **porc** et le **poivre au citron**. Former **2 boulettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po; 4 boulettes pour 4 pers). Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes**. Poêler jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 4 à 5 min par côté.

4. PRÉPARER LA SALADE

Entre-temps, fouetter le **vinaigre**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler l'huile et le sucre pour 4 pers) dans un bol moyen. Ajouter la **courgette**, l'**ail**, la **tomate** et **la moitié** de l'**origan**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Dans un petit bol, combiner la **mayo** et la **feta**. Réserver.

5. GRILLER LES PAINS

Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Griller sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 min.

6. FINIR ET SERVIR

Dans un grand bol, fouetter le **zeste de citron**, le **concentré de bouillon** et **1 c. à table** de **jus de citron** (doubler pour 4 pers). Ajouter les **pommes de terre** et **le reste** d'**origan**. Bien mélanger. Badigeonner les **pains** de **mayo à la feta**, puis garnir d'une **boulette** et de **salade**. Servir avec les **pommes de terre** et **le reste** de **salade**.

Le souper, c'est réglé!