



# SANDWICH AU PORC

avec Monterey Jack et rondelles de pomme de terre rôties

FAMILIAL



**BONJOUR**

## CORNICHONS MAISON

Une touche croquante, salée et acidulée qui complète parfaitement ce sandwich au porc

**PRÉP: 10 MIN** | **TOTAL: 35 MIN** | **CALORIES: 920**



Schnitzel de porc



Fromage Monterey Jack, râpé



Oignon, en tranches



Pain à hamburger



Mini concombres



Moutarde de Dijon



Mayonnaise



Pomme de terre à chair jaune



Sel de finition HFC



Vinaigre de vin blanc

## SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Tasses à mesurer
- Grande poêle antiadhésive
- Petite casserole
- Cuillères à mesurer
- Sucre (2 c. à thé)
- Essuie-tout
- Beurre 2 (2 c. à table)
- Papier d'aluminium
- Sel et poivre
- Petits bols (2)
- Huile d'olive ou de canola

## INGRÉDIENTS

- 4 pers
- Schnitzel de porc 680 g
  - Fromage Monterey Jack, râpé 2 ½ tasse
  - Oignon, en tranches 227 g
  - Pain à hamburger 1,2,3 4
  - Mini concombres 132 g
  - Moutarde de Dijon 6,9 2 ½ c. à thé
  - Mayonnaise 3,9 4 c. à table
  - Pomme de terre à chair jaune 680 g
  - Sel de finition HFC 1 c. à table
  - Vinaigre de vin blanc 9 4 c. à table

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.

\*\*Cook to a min. internal temp. of 71°C/160°F.



## BON DÉPART

Préchauffer le four à **450°F** (pour griller les pains et faire fondre le fromage). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



### 1 GRILLER LES POMMES DE TERRE Laver et sécher tous les aliments.\*

Couper les **pommes de terre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson, disposer les **pommes de terre** en une seule couche et arroser de **2 c. à table** d'huile. Saupoudrer de **la moitié** du **sel de finition HFC**. Griller au centre du four, jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



### 4 CUIRE LES OIGNONS

Dans la même poêle, ajouter **2 c. à table** de **beurre**, puis les **oignons**. **Saler** et **poivrer**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les oignons ramollissent et soient brun doré, de 4 à 6 min. (**ASTUCE**: dégagez les morceaux collés au fond de la poêle ; ils débordent de saveur!) Retirer du feu et réserver.



### 2 PRÉPARATION

Entre-temps, couper les **concombres** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Dans un petit bol, combiner la **moutarde** et la **mayo**. Réserver. Dans une petite casserole à feu moyen, ajouter les **concombres**, le **vinaigre**, **¼ tasse** d'eau, **2 c. à thé** de **sucre** et **1 c. à thé** de **sel**. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 3 à 4 min. Réserver les **concombres marinés**, avec leur **liquide**, dans un autre petit bol et laisser refroidir au réfrigérateur.



### 5 GRILLER LES PAINS

Lorsque les **pommes de terre** sont brun doré, réserver dans une assiette. Couper les **pains** en deux et disposer, côté coupé vers le haut, sur la même plaque à cuisson. Répartir le **fromage** sur les **pains** du haut. Griller au centre du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** du bas soient brun doré, de 4 à 6 min. (**ASTUCE**: restez à l'affût pour ne pas les brûler!)



### 3 CUIRE LES SCHNITZELS

Sécher les **schnitzels** avec un essuie-tout. Saupoudrer **du reste** du **sel de finition HFC**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'huile, puis **deux schnitzels**. Poêler jusqu'à ce qu'ils soient brun doré et entièrement cuits, de 2 à 3 min par côté. (**ASTUCE**: cuire à une temp. interne min. de 71°C/160°F.\*\*)  
Réserver les **schnitzels** dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium. Répéter avec **le reste** des **schnitzels**, en ajoutant **1 c. à table** d'huile.



### 6 FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **pains du bas** de **la moitié** de la **mayo à la moutarde**, puis garnir de **schnitzels**, d'**oignons** et de **concombres marinés**. Refermer avec le **pain du haut**. Servir avec les **pommes de terre** et **le reste** de **mayo**.

## SALÉ!

Saupoudrez les pommes de terre du reste de sel de finition pour en rehausser la saveur.