



Sandwichs au porc aux herbes et à la sauce aux canneberges

avec quartiers de pommes de terre et mayo acidulée

Familiale

20 à 30 minutes

Changer



Bœuf haché
250 g | 500 g

Changer



Haché de protéines à base de plantes
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Porc haché
250 g | 500 g



Pomme de terre Russet
2 | 4



Pain artisan
2 | 4



Chapelure italienne
¼ tasse | ½ tasse



Mélange printanier
28 g | 56 g



Persil
7 g | 14 g



Mayonnaise
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Tartinade de canneberges
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Moutarde à l'ancienne
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail. Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer en une seule couche.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées et tendres.

4



Griller les pains au beurre persillé

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol le **reste** du **persil** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** ramolli. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Étendre le **beurre persillé** sur les côtés coupés.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

2



Commencer la préparation et mélanger la mayo acidulée

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**.

3



Former et cuire les galettes

Changer | **Bœuf haché**

Changer | **Haché de protéines**

- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** du **persil** et le **reste** du **sel d'ail. Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm** (5 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.

5



Terminer et servir

- Napper les **tranches de pain supérieures** de **tartinade de canneberges**.
- Étendre **un peu** de **mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**, puis les garnir de **mélange printanier** et des **galettes**.
- Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo acidulée** comme trempette.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Former et cuire les galettes

Changer | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****.

3 | Former et cuire les galettes

Changer | **Haché de protéines**

Si vous avez choisi le **haché de protéines à base de plantes**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****.

