

Sandwichs au porc aux herbes et à la sauce aux canneberges avec quartiers de patates douces et mayonnaise acidulée

Rapido

25 minutes



Porc haché



Patate douce



Pain artisan



Chapelure italienne



Mélange printanier



Persil



Mayonnaise



Tartinade de canneberges



Moutarde à l'ancienne



Sel d'ail

BONJOUR SANDWICH AU PORC

Le meilleur des Fêtes entre deux petits pains!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Patate douce	340 g	680 g
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	4 c. à soupe	8 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
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne 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.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les patates douces

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis 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 **patates douces** soient tendres et dorées.



Griller les pains au beurre persillé

- Entre-temps, dans un autre petit bol, ajouter le **reste du persil** et **2 c. à soupe de beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper les **pains** en deux et 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!)



Préparer et faire la mayo acidulée

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



Terminer et servir

- Étendre la **tartinade de canneberges** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Étendre **un peu** de **mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier** et des **galettes**. Refermer les **sandwichs**.
- Couper les **sandwichs** en deux.
- Répartir les **sandwichs** et les **patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo acidulée** comme trempette.



Former et cuire les galettes

- Entre-temps, mélanger dans un bol moyen 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 d'un diamètre de 12 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **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**.

Le souper, c'est réglé!