



Sandwichs au porc aux herbes et à la sauce aux canneberges

avec quartiers de patates douces et mayo 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 MOUTARDE À L'ANCIENNE

Le Canada est l'un des principaux producteurs mondiaux de graines de moutarde!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingédients

	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 quartiers de patates douces

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



Griller les pains au beurre persillé

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol 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, puis les disposer, côté coupé vers le **haut**, sur une 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 mélanger 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 aux 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, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo acidulée** comme trempette.



Former et cuire les galettes

- Entre-temps, ajouter 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!