

# Burgers de porc sucrés

avec frites aux herbes, dijonnaise et ketchup à l'érable

Découverte

30 minutes



Porc haché



Thym



Sirop d'érable



Chapelure italienne



Pain brioché



Pomme Granny Smith



Moutarde de Dijon



Mayonnaise



Bébés épinards



Pommes de terre  
Russet



Ketchup



Vinaigre de vin blanc



Sel d'ail

BONJOUR POMME GRANNY SMITH

*Cette pomme acidulée et juteuse ajoute un élément croquant et toujours aussi doux aux salades!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Thym	7 g	14 g
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Pains briochés	2	4
Pomme Granny Smith	1	2
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Bébés épinards	113 g	227 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Ketchup	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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 joindre

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



## Préparer

Détacher les **feuilles de thym** de la branche, puis les hacher grossièrement. Couper les **potatoes de terre** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po). Dans un petit bol, mélanger le **ketchup** et la **moitié** du **sirop d'érable**.



## Préparer les galettes de porc

Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, le **reste** du **sirop d'érable**, le **reste** du **thym**, la **chapelure** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer** et bien mélanger. Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 12,5 cm** (4 po) (4 galettes pour 4 personnes). (**CONSEIL** : Pour des galettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*.



## Faire rôtir les frites

Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. Saupoudrer de la **moitié** du **thym**, de la **moitié** du **sel d'ail**, puis **saler** et **poivrer**. Bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Préparer la salade et faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, évider la **pomme**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po). Dans un grand bol, mélanger le **vinaigre**, **1 c. à thé** de **sucre** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **bébés épinards** et les **potatoes**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Couper les **pains** en deux. Disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!) (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, ajouter les pains à la plaque contenant les frites sur la grille du haut.)



## Préparer la dijonnaise

Pendant que les **frites** rôtissent, mélanger dans un autre petit bol la **moutarde de Dijon** et la **mayonnaise**.



## Terminer et servir

Étendre la **dijonnaise** sur les **pains**. Garnir les **tranches de pain inférieures** d'une **galette** et d'**un peu** de **salade**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers**, les **frites** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes. Servir avec le **ketchup à l'érable** comme trempette.

## Le repas est prêt!