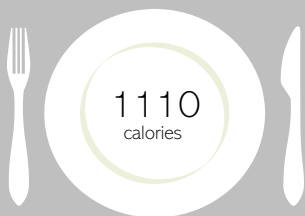




Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



ACCOMPAGNEMENT

Frites épicées

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

Burgers de porc effiloché croustillant



INGRÉDIENTS

600 grammes de porc effiloché cuit
900 grammes de pommes de terre, en quartiers
1 gousse d'ail, hachée finement
1 lime, pressée
200 grammes de salade de chou maison
50 grammes de panko
60 ml de mayonnaise légère
4 pains hamburger classiques
1 contenant d'épices herbes

INSTRUCTIONS

Chauffer le BBQ en prenant soin de huiler les grilles ou préchauffer le four à 450 °F.

Couper les pommes de terre en quartiers, hacher finement l'ail et presser la lime.

Sur une plaque de cuisson, mélanger les quartiers de pommes de terre d'un filet d'huile, de ½ du mélange d'épices, sel, poivre et rôtir sur le BBQ ou au four 15 minutes, jusqu'à tendreté.

Dans un bol, mélanger le porc effiloché, le panko, ½ de l'ail, le mélange d'épices restants, sel, poivre et mélanger.

Sur le BBQ ou dans une poêle chauffée d'un filet d'huile, réchauffer le porc effiloché, transférer et réserver la poêle si utilisée.

Dans un bol, mélanger la mayonnaise, le jus de lime et l'ail restant.

Sur le BBQ ou dans la poêle griller les pains, 1 minute.

Monter les assiettes en répartissant les pommes de terre et les pains du dessous. Garnir chaque pain avec de la mayonnaise à l'ail, une cuillère de porc, une cuillère de salade de chou et fermer les burgers.

Servir la salade restante en accompagnement.

TEMPS

20

RÉSULTAT

4



au jour le jour

bon appétit