

recette écomiam

BURGER DE JOUES DE PORC ET FRITES DE PATATE DOUCE



4 pers.



20 min



2 h

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 4 pains burger décongelés
- 600 g de joues de porc décongelées
- 100 g de mélange champignons aux chanterelles décongelés
- 250 g de butternut décongelé
- 600 g de frites de patate douce surgelées
- 15 g d'ail du Sud-Ouest surgelé
- Poivre en grain
- Pousse de salade
- 5 cl de sauce soja salée
- 5 cl de sauce soja sucrée
- 12 cl de vinaigre balsamique blanc
- 2 càs de miel
- 1 bouquet d'aromates (thym et laurier)
- Huile de friture
- Huile d'olive

Préparation

- Préchauffez votre four à 140°C. Faites mariner les joues de porc dans la sauce soja salée et sucrée. C'est une marinade instantanée. Colorez les joues de porc à la poêle, puis récupérez les sucs de cuisson en déglaçant avec la marinade. Ajoutez l'ail, le thym et le laurier. Terminez la cuisson au four 1h40.
- Réalisez le ketchup de butternut. Faites réduire le miel et 6 cl de vinaigre pour obtenir un caramel puis ajoutez le butternut et laissez réduire. Une fois cuit, passez au blender et réservez.
- Réalisez les pickles de champignons. Versez 6 cl de vinaigre, 2 cl d'eau, quelques grains de poivre et le bouquet d'aromates dans une casserole. Portez le tout à ébullition puis versez sur les champignons et laissez refroidir. Réservez.
- Toastez les pains burgers coupés en deux au beurre moussant dans une poêle. Montez le burger. Faites frire les frites de patate douce à 180°C à la friteuse pendant 8 min.

Bon appétit !