



Temps de préparation : 15 MIN

Temps de cuisson : 12 MIN

Portions : 2

Ingrédients :

- 1 c. à thé (5 mL) d'huile végétale
- ½ lb (250 g) de porc haché
- ½ tasse (125 mL) d'oignon, en juliennes
- 1 grosse gousse d'ail, hachée fin
- 1 sachet (160 mL) de sauce pour cuisson Poulet au beurre VH®
- 2 pains à hamburger
- ¼ tasse (60 mL) d'oignon ou de germes de luzerne
- 2 c. à soupe (30 mL) de ciboulette hachée, coupée en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 2 c. à soupe (30 mL) de piment rouge, émincé (facultatif)

Étapes :

1. Préchauffer le gril du four. Dans un grand poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif; ajouter le porc haché et faire sauter jusqu'à ce qu'il ait brunî, de 8 à 10 minutes environ. Ajouter l'oignon et l'ail; faire sauter 2 minutes.
2. Incorporer la sauce pour cuisson Poulet au beurre VH® et poursuivre la cuisson du mélange pendant 2 minutes. Saler et poivrer au goût.
3. Placer les deux moitiés des pains à hamburger sur le gril, face vers le haut, et les faire dorer.
4. Sortir les pains du four et garnir chaque moitié d'une quantité généreuse du mélange au porc. Ajouter les ingrédients qui restent, placer la seconde moitié du pain sur le dessus et servir immédiatement. Servir avec une salade d'accompagnement composée de roquette, de copeaux

Sloppy Joes façon poulet au beurre parfaits pour deux

de parmesan et de tranches de radis. Arroser de jus de citron et d'huile d'olive.