

Burgers de porc aux pommes

- 500 g de viande de porc hachée
- 2 c. à soupe de compote de pommes
- 1 c. à soupe de chapelure assaisonnée (ail en poudre, sel et poivre au goût)
- 2 oignons coupés en rondelles et frits
- 4 pains hamburger (moi, pris mes pains [hamburger buns](#))
- Sel et poivre

Trempelette :

- 250 ml de crème sure
- 1 c. à thé de sauce chili (ou plus au goût)
- 1 c. à thé de graines d'anis
- 2 échalotes vertes hachées
- Sel et poivre au goût

Mélanger la viande, la compote, la chapelure, le sel et le poivre. Former des boulettes et cuire.
Griller les pains simultanément.

Mélanger tous les ingrédients de la trempelette.

Déposer la boulette de viande sur le pain et accompagner d'oignons frits et de trempelette.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise sur: Canal Vie - [Nicolas et moi](#))