



Côtelettes de porc coupe hôtel et sauce aux champignons et aux épinards avec purée de pommes de terre au cheddar et ciboulette

Spéciale

35 minutes



Côtelettes de porc, avec os
2 | 4



Mélange de champignons
200 g | 400 g



Bébé épinards
56 g | 113 g



Vin blanc de cuisine
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Crème
113 ml | 237 ml



Mélange d'épices pour sauce crémeuse
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Concentré de bouillon de poulet
1 | 2



Poudre d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé



Pomme de terre Russet
2 | 4



Cheddar blanc, râpé
½ tasse | 1 tasse



Ciboulette
7 g | 14 g



Moutarde de Dijon
½ c. à soupe |
1 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire les pommes de terre

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

- Éplucher, puis couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **fromage**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **lait** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler** et **poivrer**, au goût.

2



Préparer

- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Emincer la **ciboulette**.

3



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**, puis assaisonner de la **moitié** de la **poudre d'ail**.
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Poêler de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **porc** soit doré.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer le **porc** sur une plaque à cuisson non recouverte. Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.
- Laisser reposer de 2 à 3 min sur une planche à découper propre.

4



Cuire les champignons

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés et ramollissent. **Saler** et **poivrer**.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés.

5



Préparer la crème aux champignons et aux épinards

- Dans la poêle contenant les **champignons**, ajouter le **vin de cuisine**. Laisser mijoter pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **vin** réduise légèrement.
- Ajouter la **crème**, la **moutarde**, le **concentré de bouillon** et le **reste** de la **poudre d'ail**, puis porter à légère ébullition.
- Ajouter les **épinards**. Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** commencent à tomber et que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter le **jus de porc restant** sur la plaque à cuisson, puis bien mélanger. **Saler** et **poivrer**, au goût.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant la **purée de pommes de terre**, ajouter la **moitié** de la **ciboulette**, puis bien mélanger.
- Répartir la **purée** et le **porc** dans les assiettes.
- Napper le **porc** de **sauce aux champignons et aux épinards**.
- Parsemer le tout du **reste** de la **ciboulette**.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.