



BONJOUR

GLAÇAGE À L'ABRICOT

Le secret d'un glaçage d'exception? La confiture!

TEMPS: 35 MIN



Filet de porc



Confiture
d'abricots



Romarin



Pomme de terre
rouge



Bébés
épinards



Échalote



Concombre



Abricots séchés



Ail



Moutarde
de Dijon



Vinaigre de
vin rouge

SORTEZ

- Grand bol
- Tasses à mesurer
- Presse-ail
- Cuillères à mesurer
- Fouet
- Essuie-tout
- Plaques à cuisson (2)
- Grande poêle antiadhésive
- Papier parchemin
- Sel et poivre
- Sucre (1 c. à thé)
- Huile d'olive ou de canola
- Beurre non salé 2 (3 c. à table)

INGRÉDIENTS

	4 pers
• Filet de porc	680 g
• Confiture d'abricots 9	2 c. à table
• Romarin	1 branche
• Pomme de terre rouge	600 g
• Bébés épinards	113 g
• Échalote	50 g
• Concombre	132 g
• Abricots séchés 9	56 g
• Ail	6 g
• Moutarde de Dijon 6,9	1 c. à table
• Vinaigre de vin rouge 9	2 c. à table

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

0 Fish/Poisson	6 Mustard/Moutarde
1 Wheat/Blé	7 Peanut/Cacahuète
2 Milk/Lait	8 Sesame/Sésame
3 Egg/Oeuf	9 Sulphites/Sulfites
4 Soy/Soja	10 Crustacean/Crustacé
5 Tree Nut/Noix	11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 71 °C/160 °F.



BON DÉPART

Préchauffer le four à **450 °F** (pour rôtir les pommes de terre et finir le porc). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Laver et sécher tous les aliments.*

Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Hacher finement **1 c. à table** de **feuilles de romarin**. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **2 c. à table** d'**huile**, puis saupoudrer de **romarin**. **Saler et poivrer**. Rôtir au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



4 PRÉPARER LA VINAIGRETTE

Dans un grand bol, fouetter la **moitié** de la **moutarde**, **1 c. à table** de **vinaigre**, **1 c. à thé** de **sucre** et **2 c. à table** d'**huile**. **Saler et poivrer**. Ajouter le **concombre** et la **moitié** des **échalotes**. Bien mélanger. Réserver.



2 CUIRE LE PORC

Entre-temps, sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis le **porc**. Poêler en retournant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 7 à 8 min. Retirer la poêle du feu et transférer le **porc** sur une autre plaque à cuisson. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, de 14 à 16 min. (**ASTUCE**: cuire à une temp. interne minimale de 71 °C/160 °F.**)



5 PRÉPARER LE GLAÇAGE

Dans la même poêle à feu moyen-doux, ajouter l'**ail** et le **reste** des **échalotes**. Cuire en remuant souvent, de 1 à 2 min. Ajouter **½ tasse** d'**eau**, puis la **confiture d'abricots**, les **abricots** et le **reste** de **moutarde**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que le **glacage** réduise, de 4 à 5 min. Retirer la poêle du feu et ajouter **3 c. à table** de **beurre**. Faire fondre en remuant, 1 min. **Saler et poivrer**.



3 PRÉPARATION

Entre-temps, couper le **concombre** en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer les **échalotes**. Hacher finement les **abricots**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



6 FINIR ET SERVIR

Couper le **porc** en tranches. Au **glacage**, ajouter le **jus de porc** ayant coulé sur la plaque. Ajouter les **épinards** à la **vinaigrette**. Bien mélanger. Répartir le **porc**, les **potatoes** et la **salade** dans les assiettes. Napper le **porc** de **glacage à l'abricot**.

SUCCULENT!

Le glacage offre un parfait mélange de saveurs sucrées, salées et acidulées!