



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**. **Salier** 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**. **Salier** 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. **Salier** 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. **Salier** 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!