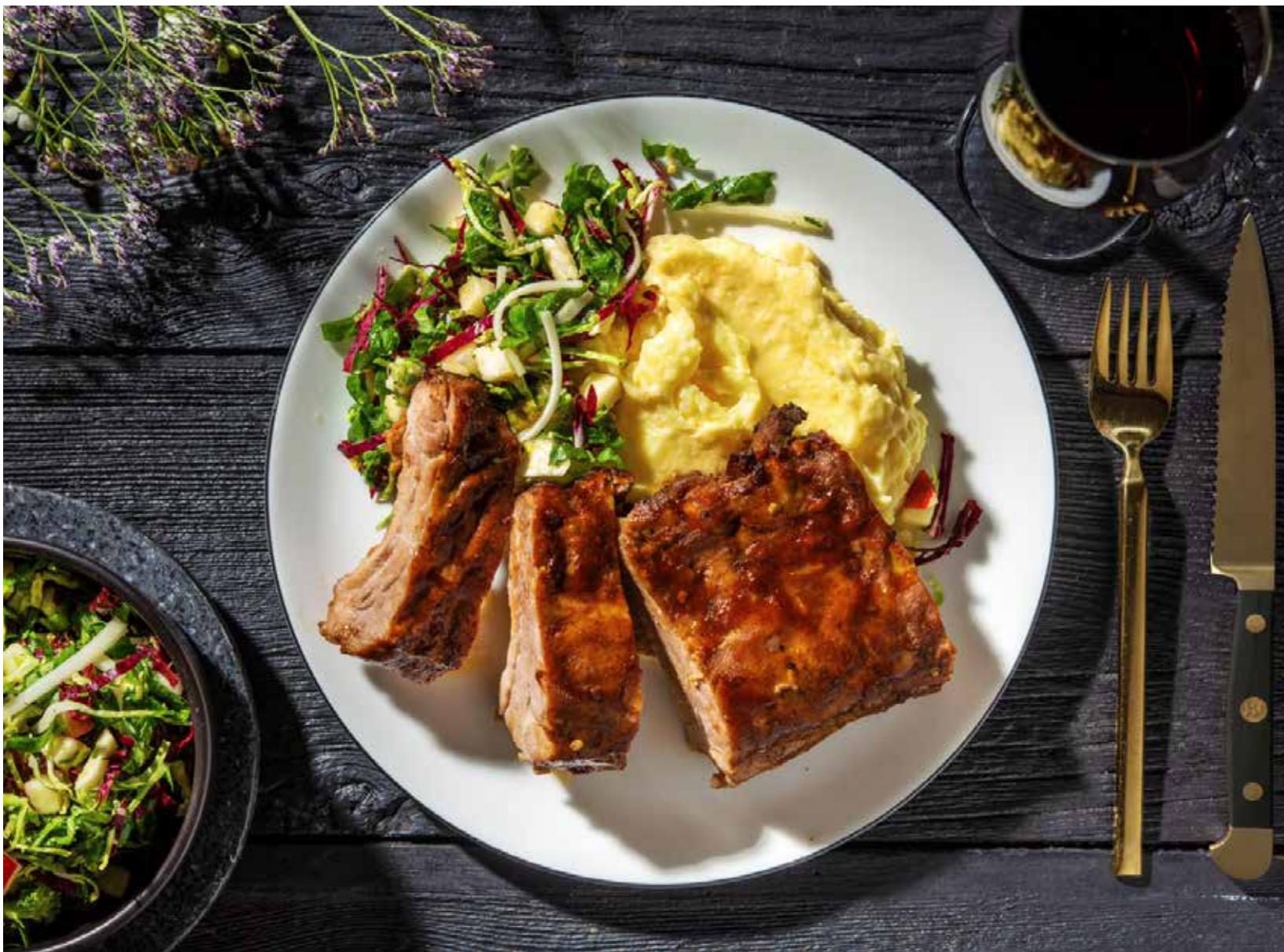




# Côtes levées de porc BBQ

avec patates pilées fromagées et salade de chou frisé

**SPÉCIALE** 25 minutes



Côtes levées de porc



Fromage cheddar fumé, râpé



Pomme de terre Russet



Vinaigre de vin blanc



Sauce BBQ



Confiture d'abricots



Pomme Gala



Salade de chou frisé

**BONJOUR CÔTES LEVÉES PRÉCUITES!**

*Les côtes levées n'ont jamais eu si bon goût!*

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortez

Grand bol, plaque à cuisson, grande casserole, papier d'aluminium, presse-purée, passoire, fouet, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, épiluchelégumes, pinceau en silicone

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Côtes levées de porc	728 g	1456 g
Fromage cheddar fumé, râpé	½ tasse	1 tasse
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	2 c. à table
Sauce BBQ	¼ tasse	½ tasse
Confiture d'abricots	2 c. à table	4 c. à table
Pomme Gala	1	2
Salade de chou frisé	113 g	227 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte.

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

### Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### 1. COMMENCER LES POMMES DE TERRE

Peler, puis couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, couvrir les **pommes de terre** d'environ 2,5 cm d'eau (1 po), puis ajouter **2 c. à thé de sel**. (**NOTE** : mêmes quantités pour 4 pers.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu doux. Mijoter à découvert jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**, de 10 à 12 min.



### 4. PRÉPARER LA PURÉE

Égoutter, puis remettre les pommes de terre dans la même casserole. Ajouter **2 c. à table de beurre** et **¼ tasse de lait** (doubler le beurre et le lait pour 4 pers). À l'aide d'un presse-purée, piler les **pommes de terre** jusqu'à ce qu'elles soient crémeuses. Ajouter le **cheddar fumé**. Bien mélanger. **Saler et poivrer**.



### 2. CUIRE LES CÔTES LEVÉES

Pendant que les **pommes de terre** cuisent, retirer les **côtes levées** de l'emballage. Transférer les **côtes levées** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Badigeonner les **côtes levées** de sauce BBQ. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient chaudes, de 12 à 14 min.\*\*



### 5. PRÉPARER LA SALADE DE CHOU

Ajouter la **salade de chou frisé** dans le grand bol de **pommes**. Bien mélanger. **Saler et poivrer**.



### 3. MARINER LES POMMES

Pendant que les côtes levées cuisent, épépiner et couper la **pomme** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un grand bol, fouetter la **confiture d'abricots**, le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **2 c. à table d'huile** (doubler le sucre et l'huile pour 4 pers). Ajouter la **pomme** et bien mélanger. Réserver.



### 6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **côtes levées**, la **purée** et la **salade de chou frisé** dans les assiettes.

## Le souper, c'est réglé!