



Porc effiloché BBQ

avec pains gratinés et salade de chou kale aux pommes

20 MIN



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Porc effiloché



Sauce BBQ



Petit pain artisan



Sel d'ail



Fromage monterey jack, râpé



Pomme Granny Smith



Salade de chou kale



Canneberges séchées



Yogourt grec



Mayonnaise



Maïs, en grains

BONJOUR PORC EFFILOCHÉ!
Savoureux, fumé et prêt en 20 minutes!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Plaque à cuisson, grand bol, râpe, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), pinceau en silicone, fouet

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Porc effiloché	300 g	600 g
Sauce BBQ	4 c. à table	8 c. à table
Petit pain artisan	2	4
Sel d'ail	1 ½ c. à thé	1 ½ c. à thé
Fromage Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Pomme Granny Smith	1	2
Salade de chou kale	113 g	227 g
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Yogourt grec	100 g	100 g
Mayonnaise	2 c. à table	2 c. à table
Mais, en grains	56 g	113 g
Sucre*	1 c. à thé	1 c. à thé
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. GRILLER LE PORC

Disposer le **porc** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), puis napper de **sauce BBQ**. Cuire sur la grille du **bas** du four jusqu'à ce qu'il soit chaud, de 10 à 12 min.**



2. PRÉPARER LES PAINS

Pendant que le **porc** cuit, couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Badigeonner les **pains** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **½ c. à thé de sel d'ail** (doubler pour 4 pers). Saupoudrer les **pains** de **fromage**, puis réserver.



3. PRÉPARER LA SALADE DE CHOU

Dans un grand bol, fouetter le **yogourt**, la **mayo**, **½ c. à thé de sel d'ail** (doubler pour 4 pers) et **1 c. à thé de sucre**. Râper la **pomme** directement dans le bol de **vinaigrette**. Ajouter le **maïs**, les **canneberges séchées** et la **salade de chou kale**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



4. GRATINER LES PAINS

Gratiner les **pains** au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** soit fondu, de 2 à 3 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



5. FINIR ET SERVIR

Répartir le **porc effiloché**, la **salade de chou kale** et les **pains gratinés** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!