



Sandwich au porc effiloché avec croustilles et salsa de maïs

FAMILIALE 20 minutes



Porc effiloché



Petit pain brioché



Sauce BBQ



Croustilles de maïs



Salade de chou



Tomate



Vinaigre de
vin blanc



Mélange
edamame-maïs



Ail



Mayonnaise

BONJOUR PORC EFFILOCHÉ!

Savoureux, fumé et prêt en seulement 20 minutes!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.
- Laisser ramollir 4 c. à table de beurre à temp. ambiante.

Sortez

Plaque à cuisson, grand bol, fouet, plat de cuisson (20 sur 20 cm), bol moyen, microplane/zesteur, cuillères à mesurer

Ingrédients

	4 pers
Porc effiloché	600 g
Petit pain brioché	4
Sauce BBQ	6 c. à table
Croustilles de maïs	170 g
Salade de chou	340 g
Tomate	80 g
Vinaigre de vin blanc	4 c. à table
Mélange edamame-maïs	227 g
Ail	3 g
Mayonnaise	2 c. à table
Beurre non salé*	4 c. à table
Sucre*	3 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. PRÉPARER LA SALADE

Dans un grand bol, fouetter la **mayo**, la **moitié** du **vinaigre** et **2 c. à thé** de **sucre**. Incorporer la **salade de chou**, puis **saler** et **poivrer**. Réserver.



2. GRILLER LE PORC

Dans un plat de cuisson de 20 sur 20 cm, mélanger le **porc** et la **sauce BBQ**, puis griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'il soit chaud, de 10 à 12 min.**



3. PRÉPARER LA SALSA

Pendant que le **porc** cuit, couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer l'**ail**. Dans un bol moyen, mélanger la **tomate**, l'**ail**, le **mélange edamame-maïs**, le **reste** de **vinaigre**, **1 c. à table** d'**huile** et **1 c. à thé** de **sucre**. **Saler** et **poivrer**.



4. GRILLER LES PAINS

Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Badigeonner les **pains** de **½ c. à table** de **beurre ramolli**, puis rôtir sur la grille du **bas** jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



5. FINIR ET SERVIR

Garnir les **pains** de **porc effiloché** et de **salade de chou**. Servir avec le **reste** de la **salade de chou**, les **chips** et la **salsa**.

Le souper, c'est réglé!