

Boulettes de porc à l'allemande

avec salade de pommes de terre et aïoli

Familiale

Rapido

25 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Porc haché



Dinde hachée



Chapelure italienne



Mélange paprika
fumé et ail



Pomme de terre
Russet



Chou rouge, émincé



Vinaigre de vin rouge



Gousses d'ail



Oignon jaune



Mélange d'épices à
l'ail et à l'aneth



Mayonnaise



Cornichon à l'aneth,
en tranches



Moutarde de Dijon

BONJOUR CORNICHON À L'ANETH
Ce classique croustillant déborde de saveurs!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Chou rouge, émincé	113 g	226 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Oignon jaune	56 g	113 g
Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth	1 c. à thé	2 c. à thé
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Commencer les pommes de terre

- Éplucher, puis couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.



Braiser le chou

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons** et le **chou**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- Réduire à feu moyen. Ajouter le **vinaigre** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.
- **Saler et poivrer**.



Préparer

- Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Égoutter les **cornichons**, puis les couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Mélanger l'aïoli et la salade de pommes de terre

- Dans un petit bol, ajouter la **moitié** de la **mayonnaise** et le **reste** de l'**ail**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Lorsque les **potatoes de terre** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter les **cornichons**, le **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**, le **reste** de la **mayonnaise** et la **moutarde**.
- **Poivrer**, puis remuer délicatement pour enrober les **potatoes de terre**.



Former et cuire les boulettes

- Dans un grand bol, ajouter la **chapelure**, le **porc**, le **mélange paprika fumé et ail** et la **moitié** de l'**ail**. **Saler et poivrer**, puis mélanger. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange de porc** **8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 pers.).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **boulettes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Rôtir dans le **bas** du four de 12 à 14 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites**.

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **porc**.



Terminer et servir

- Répartir le **chou braisé**, la **salade de pommes de terre** et les **boulettes** dans les assiettes.
- Servir l'**aïoli** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!