

Boulettes de porc BBQ à la pomme

avec purée de pommes de terre crémeuse et salade

Familiale

40 minutes



Porc haché



Pomme de terre
Russet



Chapelure italienne



Petites tomates



Bébés épinards



Pomme Gala



Crème



Fromage à la crème



Échalotes frites



Sauce BBQ



Assaisonnement BBQ



Vinaigre de vin blanc

BONJOUR SAUCE BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

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, bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, râpe à 4 côtés, papier d'aluminium, 2 grands bols, petit bol, fouet, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Petites tomates	113 g	227 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Pomme Gala	1	2
Crème	56 ml	113 ml
Fromage à la crème	43 g	86 g
Échalotes frites	28 g	56 g
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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



Préparer

- Peler, puis couper les **potatoes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Éviter la **potato**. Râper grossièrement la **moitié** de la **potato**. Trancher finement le **reste** de la **potato**.
- Couper les **tomates** en deux.



Écraser les pommes de terre

- Lorsque les **potatoes de terre** seront tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter la **crème**, le **fromage à la crème** et **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis écraser les **potatoes de terre** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Cuire les pommes de terre

- 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-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.



Assembler la salade

- Dans un bol moyen, fouetter le **vinaigre**, **½ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Ajouter les **tomates**, les **tranches de pomme** et les **épinards**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Former et cuire les boulettes

- Entre-temps, recouvrir une plaque à cuisson de papier d'aluminium.
- Dans un grand bol, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **potato râpée**, l'**assaisonnement BBQ** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** **12 boulettes de taille égale** (24 boulettes pour 4 pers.).
- Disposer les **boulettes** sur la plaque à cuisson préparée.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient dorées et entièrement cuites**.



Terminer et servir

- Lorsque les **boulettes** seront cuites, fondre pendant 30 s **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) dans un petit bol allant au micro-ondes.
- Dans un autre grand bol, ajouter les **boulettes**, la **sauce BBQ**, le **beurre fondu** et **½ c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.), puis remuer pour enrober.
- Répartir la **purée de pommes de terre** dans les assiettes, puis garnir des **boulettes** et du **reste** de la **sauce** contenue dans le bol.
- Parsemer d'**échalotes frites**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!