

**BONJOUR  
CÉLERI**

Un légume à ne pas sous-estimer  
qui donne du croquant à cette salade estivale

**PRÉP: 10 MIN** | **TOTAL: 35 MIN** | **CALORIES: 516**



Côtelettes de  
porc, désossées



Mini pommes de  
terre rouges



Citron



Moutarde à  
l'ancienne



Pomme Gala



Céleri, en tranches



Aneth



Crème sure



Sel de finition HFC



## SORTEZ

- Grande poêle antiadhésive
- Bols moyens (2)
- Cuillères à mesurer
- Fouet
- Grande casserole
- Essuie-tout
- Passoire
- Sucre (2 c. à thé)
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

## INGRÉDIENTS

4 pers

- Côtelettes de porc, désossées 570 g
- Mini pommes de terre rouges 680 g
- Citron 1
- Moutarde à l'ancienne 6,9 2 c. à table
- Pomme Gala 2
- Céleri, en tranches 113 g
- Aneth 20 g
- Crème sure 2 6 c. à table
- Sel de finition HFC 1 c. à table

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.

\*\*Cook to a minimum internal temp of 71°C/160°F.



## BON DÉPART

En séchant le porc avant de l'assaisonner et de le cuire, on réduit la quantité de vapeur qui s'en échappera pendant la cuisson et, par le fait même, on obtient une croûte dorée et savoureuse.



### 1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Laver et sécher tous les aliments.\*

Couper les **potatoes** en deux (en quatre si elles sont grosses). Dans une grande casserole, couvrir les pommes de terre d'**eau** (de 2,5 à 5 cm [1 à 2 po]) et ajouter **1 c. à thé** de **sel**. Porter à ébullition à feu élevé. Cuire jusqu'à ce qu'une fourchette y entre facilement, de 10 à 12 min.



### 4 CUIRE LE PORC

Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis le **porc**. Saisir jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 4 à 6 min par côté. (**ASTUCE**: cuire chaque morceau à une temp. interne minimale de 71°C/160°F.\*\*)



### 2 FAIRE LES VINAIGRETTES

Entre-temps, hacher grossièrement l'**aneth**. Presser le **citron**. Dans un bol moyen, fouetter la **moutarde**, l'**aneth**, **2 c. à thé** de **sucre**, **3 c. à table** de **jus de citron** et **2 c. à table** d'**huile**. Transférer la **moitié** de la **vinaigrette à l'aneth** dans un autre bol moyen et y incorporer la **crème sure**. Réserver.



### 5 FINIR LES POMMES DE TERRE

Lorsque les **potatoes** sont tendres, les égoutter et les ajouter au bol de **vinaigrette crémeuse à l'aneth**. Bien mélanger, puis **saler** et **poivrer**.



### 3 PRÉPARER LA SALADE

Épépiner, puis couper les **potatoes** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). Ajouter les **potatoes** et le **céleri** au bol moyen contenant le **reste** de **vinaigrette à l'aneth** (sans crème sure) et bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



### 6 FINIR ET SERVIR

Couper le **porc** en tranches, puis couronner de **sel de finition HFC**. Répartir la **salade pommes-céleri** dans les assiettes et garnir de **porc**. Servir avec la **salade de pommes de terre**.

## COLORÉ!

L'aneth ajoute de la saveur et une touche de couleur à ce plat estival!