

# Côtelettes de porc à la mode du Sud

avec sauce BBQ blanche, maïs au beurre et pommes de terre croustillantes

Familiale

35 minutes



En raison du volume de commandes, il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette comme d'habitude, avec les ingrédients que vous avez reçus.

Merci de votre compréhension.  
À vos casseroles!



Côtelettes de porc, désossées



Maïs en grains



Pommes de terre à chair jaune



Poivre noir en grains, concassé



Mayonnaise



Ail



Moutarde de Dijon



Persil



Raifort

BONJOUR SAUCE BBQ BLANCHE

Mayonnaise et raifort s'unissent dans cette sauce BBQ inspirée du Sud!

## D'ABORD

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

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, presse-ail

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Maïs en grains	113 g	227 g
Pommes de terre à chair jaune	300 g	600 g
Poivre noir en grains, concassé 🍷	1 c. à thé	1 c. à thé
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ail	6 g	12 g
Moutarde de Dijon	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Raifort	2 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Disposer les pommes de terre en une seule couche, puis **salier** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 25 à 28 minutes.



## Terminer le porc

Une fois que le **porc** sera cuit, retirer la poêle du feu et transférer le **porc** dans une assiette. Badigeonner de la **moitié** de la **sauce BBQ blanche**. Couvrir et réserver. Essuyer la poêle.



## Préparer la sauce BBQ blanche

Pendant que les **potatoes** rôtissent, hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un bol moyen, fouetter la **mayonnaise**, la **moutarde**, **1 c. à thé de raifort**, **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes) et **¼ c. à thé de poivre noir en grains, concassé**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Réserver.



## Faire cuire le maïs

Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Remuer le **beurre** jusqu'à ce qu'il fonde, pendant 30 secondes. Ajouter l'**ail** et le **maïs**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit chaud, de 2 à 3 minutes. Incorporer la **moitié** du **persil**. **Salier** et **poivrer**.



## Faire cuire le porc

Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis **salier** et **poivrer**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire poêler jusqu'à ce qu'il soit doré, de 4 à 6 minutes par côté.\*\*



## Terminer et servir

Trancher le **porc**. Répartir le **porc**, le **maïs au beurre** et les **potatoes** dans les assiettes. Napper le **porc** du **jus de porc** restant dans l'assiette et du **reste** de la **sauce BBQ blanche**. Saupoudrer du **reste** du **persil**.

## Le repas est prêt!