

Côtelettes de porc à la mode du Sud

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

35 minutes



Côtelettes de porc,
désossées



Maïs en grains



Pommes de terre à
chair jaune



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.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, râpe à zester/zesteur, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

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



Terminer le porc

Lorsque le **porc** sera cuit, retirer la poêle du feu et le transférer 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 **pommes de terre** 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** et **½ c. à thé de poivre noir** (doubler les quantités pour 4 personnes). 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 jusqu'à ce que le **beurre** 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**. **Saler** et **poivrer**.



Faire cuire le porc

Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis **saler** 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 entièrement cuit, de 4 à 6 minutes par côté.**



Terminer et servir

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

Le repas est prêt!