

# Côtelettes de porc à la sauge et pommes rôties avec sauce à l'oignon

30 minutes



Côtelettes de porc,  
désossées



Sauge



Pomme Gala



Pommes de terre  
Russet



Oignon jaune



Concentré de  
bouillon de poulet



Carotte



Mélange pour sauce



Sel d'ail



Gousses d'ail

BONJOUR SAUGE

*Une herbe au feuillage duveteux qui est aromatique et savoureuse à souhait!*

## D'abord

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

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, papier parchemin, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Sauge	7 g	14 g
Pomme Gala	2	4
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Oignon jaune	113 g	113 g
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Carotte	170 g	340 g
Mélange pour sauce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Gousses d'ail	1	2
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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, 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Préparer les légumes

Peler la **carotte**, puis la couper en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** et les morceaux de **carotte** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Poivrer** et assaisonner de **sel d'ail**, puis bien mélanger.



## Commencer la sauce

Pendant que le **porc** et les morceaux de **pomme** rôtissent, faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**oignon** et le **reste** de la **sauge**. **Saler et poivrer**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés. Saupoudrer de **mélange pour sauce**. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé.



## Faire rôtir les légumes et terminer la préparation

Faire rôtir les **légumes** au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **carottes** soient tendres et que les **pommes de terre** soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) Pendant que les **légumes** rôtissent, détacher les **feuilles de sauge** de la branche, puis les hacher finement. Évider la **pomme**, puis la couper en morceaux de 1,25 cm (1/2 po). Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (1/4 po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



## Terminer la sauce

Ajouter l'**ail**, le **concentré de bouillon** et **1 1/4 tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la poêle contenant les **oignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler et poivrer**.



## Préparer et faire cuire le porc

Sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**, puis parsemer de la **moitié** de la **sauge**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1/2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc** et les **pommes**. Faire poêler les **côtelettes de porc** jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 2 à 3 minutes par côté. Transférer le **porc** et les **pommes** sur une plaque à cuisson non recouverte. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit, de 10 à 12 minutes\*\*.



## Terminer et servir

Trancher le **porc** finement. Répartir le **porc**, les **pommes** et les **légumes** dans les assiettes. Napper le **porc** de **sauce**.

## Le repas est prêt!