

Côtelettes de porc à l'érable épicées et grillées

avec écrasé de pommes de terre et salade de chou frisé

Grillade

Épicée

30 minutes



Côtelettes de porc, désossées



Mélange d'épices sud-ouest



Sirop d'érable



Sauce piquante



Pomme de terre à chair jaune



Crème



Ciboulette



Oignon jaune



Bébé chou frisé



Canneberges séchées



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR ÉRABLE ÉPICÉ

Amateur de miel piquant, voici une version canadienne du mariage sucré-épicé classique!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement le gril.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

Bol moyen, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, grand bol, petit bol, fouet, grande casserole, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce piquante 🍷	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Crème	56 ml	113 ml
Ciboulette	7 g	14 g
Oignon jaune	113 g	227 g
Bébé chou frisé	56 g	113 g
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 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, 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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Préparer

- Peler, puis couper l'**oignon** en quatre. (**REMARQUE** : N'enlevez pas le centre; cela permettra de garder l'oignon intact pendant la cuisson.)
- Couper les **pommes de terre** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer la **ciboulette**.
- Mélanger le **sirop d'érable** et la **sauce piquante** dans un petit bol. Réserver.
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout.
- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, le **mélange d'épices sud-ouest**, **¼ c. à thé de sel** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les quant. pour 4 pers.). Remuer pour enrober, puis réserver.



Faire la salade

- Hacher grossièrement les **oignons**, en jetant le centre.
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **2 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **bébé chou frisé**, les **canneberges** et les **oignons grillés**. Bien mélanger.



Faire bouillir les pommes de terre

- Dans une grande casserole, recouvrir les **pommes de terre d'assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]) et ajouter **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**.



Terminer les pommes de terre

- Égoutter les **pommes de terre** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter la **crème**, la **moitié** de la **ciboulette** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler pour 4 pers.) et écraser le tout grossièrement. (**REMARQUE** : Un «écrasé» aura encore quelques grumeaux!) **Saler** et **poivrer**, au goût.



Faire griller le porc et les oignons

- Disposer le **porc** sur le gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 5 à 6 min par côté ou jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, en retournant une fois**.
- Ajouter les **oignons** de l'autre côté du gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 3 à 4 min, en les retournant jusqu'à ce qu'il ait des marques de grillade sur tous les côtés.



Terminer et servir

- Répartir le **porc**, la **salade** et l'**écrasé de pommes de terre** dans les assiettes.
- Arroser le **porc d'un filet de sirop d'érable épicé**.
- Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!