

Côtelettes de porc au miel et à la moutarde

avec pommes de terre et haricots verts au four

30 minutes



Côtelettes de porc,
désossées



Pommes de terre à
chair jaune



Miel



Moutarde à
l'ancienne



Thym



Citron



Haricots verts



Oignon rouge,
en tranches

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!

BONJOUR MOUTARDE À L'ANCIENNE

L'ingrédient secret d'une savoureuse vinaigrette sucrée salée

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, cuillères à mesurer, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Pommes de terre à chair jaune	300 g	600 g
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Thym	7 g	7 g
Citron	1	2
Haricots verts	170 g	340 g
Oignon rouge, en tranches	113 g	227 g
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

Détacher **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** du **thym**. **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, de 25 à 28 minutes, en remuant à mi-cuisson.



Faire cuire les légumes

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **haricots verts** et les tranches d'**oignon**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **haricots** soient légèrement croquants, de 4 à 6 minutes.



Préparer la vinaigrette

Pendant que les **potatoes** rôtissent, parer les **haricots verts**. Zester et presser la **moitié** du **citron** (citron entier pour 4 personnes). Couper le **reste** du **citron** en quartiers. Dans un petit bol, fouetter la **moutarde**, le **miel**, le **reste** du **thym**, **1 c. à thé** de **zeste de citron**, **2 c. à soupe** de **jus de citron** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Réserver.



Terminer les légumes

Retirer la poêle du feu, puis ajouter **1 c. à soupe** de **vinaigrette** (doubler la quantité pour 4 personnes). Mélanger.



Faire cuire le porc

Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire poêler jusqu'à ce qu'il soit doré et entièrement cuit, de 6 à 8 minutes par côté.** Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. Réserver.



Terminer et servir

Trancher le **porc**. Répartir le **porc**, les **potatoes** de **terre**, les **haricots verts** et les **oignons** dans les assiettes. Napper le **porc** du **reste** de la **vinaigrette** et du **jus de porc restant** dans l'assiette. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!