

# Côtelettes de porc BBQ-chipotle grillées

avec quartiers de patates douces et salade de maïs grillé

Grillade de longue fin de semaine

Épicée

35 minutes



Côtelettes de porc



Coriandre



Sauce BBQ



Sauce au chipotle



Patate douce



Épis de maïs



Petites tomates



Mélange roquette et épinards



Gousses d'ail



Lime



Feta, émietté



Mélange d'épices sud-ouest

BONJOUR SAUCE BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

### Guide pour la quantité d'ail à l'étape 5

(doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, 2 grands bols, papier parchemin, petit bol, fouet, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc	2	4
Coriandre	7 g	14 g
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Patate douce	340 g	680 g
Épis de maïs	2	4
Petites tomates	113 g	227 g
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Gousses d'ail	1	2
Lime	1	2
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices sud-ouest	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

\*\* 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.



## Rôtir les quartiers de patates douces

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Griller le porc

- Entre-temps, disposer le **porc** sur l'autre moitié de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 4 à 6 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit\*\*.
- Lorsque le **porc** sera presque cuit, badigeonner **un côté d'un peu de sauce BBQ-chipotle**, puis retourner. Griller le côté badigeonné pendant 30 s. Répéter ces étapes pour l'autre côté.
- Transférer le **porc** dans une assiette et laisser reposer pendant 5 min.



## Préparer

- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **sauce BBQ** et la **sauce au chipotle**.
- Éplucher les **épis de maïs**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Presser la **lime**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. Dans un grand bol, ajouter le **porc**, **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et la **moitié du mélange d'épices sud-ouest**. **Saler** et **poivrer**. Retourner pour enrober.



## Faire la salade

- Pendant que le **porc** repose, ajouter dans un autre grand bol le **jus de lime**, **2 c. à soupe d'huile**, **¼ c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.), le **reste** du **mélange d'épices sud-ouest** et **1 c. à thé d'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger au fouet.
- Lorsque le **maïs** se sera assez refroidi pour être manipulé, placer l'extrémité plate sur la planche à découper. En déplaçant le couteau vers le bas le long de l'**épi**, enlever les **grains de maïs**.
- Ajouter le **maïs en grains** dans le bol contenant la **vinaigrette**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis remuer pour enrober pendant 30 s, jusqu'à ce que le **maïs** se refroidisse légèrement.
- Ajouter le **feta**, les **tomates**, la **coriandre** et le **mélange roquette et épinards**. Bien mélanger.



## Griller le maïs

- Disposer le **maïs** sur une moitié de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 11 à 13 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et marqué.
- Transférer le **maïs** sur une plaque à cuisson et laisser refroidir.



## Terminer et servir

- Répartir la **salade**, le **porc** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce BBQ-chipotle** comme trempette.

## Le souper, c'est réglé!