

# Côtelettes de porc collantes

avec farce aux pommes et purée de pommes de terre crémeuse

45 minutes



Côtelettes de porc,  
désossées



Sauge



Crème sure



Confiture d'abricots



Concentré de  
bouillon de poulet



Échalote



Pomme Gala



Farine tout usage



Pommes de terre  
Russet



Raisins secs sultana



Moutarde à  
l'ancienne



Fleurons de brocoli

BONJOUR SAUGE

*Aromatique, terreuse, savoureuse... le parfait arôme pour rehausser le porc!*

# D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, pinceau à pâtisserie en silicone, passoire, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Sauge	7 g	7 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Confiture d'abricots	30 g	60 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Échalote	50 g	100 g
Pomme Gala	1	2
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Raisins secs sultana	28 g	56 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Fleurons de brocoli	227 g	454 g
Lait*	¼ tasse	½ tasse
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, 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



## Préparer

Couper les **fleurons de brocoli** en bouchées moyennes. Peler, puis émincer l'**échalote**. Hacher finement la **sauge**. Peler et évider la **pomme**, puis la couper en dés de 0,5 cm (¼ po). Dans un petit bol, mélanger la **confiture d'abricots** avec **1 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Réserver.



## Faire bouillir les pommes de terre

Pendant que le **porc** et les **brocolis** cuisent, peler les **potatoes** et les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'assez d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel**. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bouillira, baisser à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



## Farcir les côtelettes de porc

Dans un bol moyen, ajouter les **raisins secs**, la **moutarde**, la **moitié** de la **sauge** (utiliser toute la sauge pour 4 personnes) et la **moitié** de la **pomme** coupée. Bien mélanger. Sécher le **porc** avec un essuie-tout. En maintenant le couteau parallèle à la planche à découper, couper soigneusement **chaque côtelette de porc** en son centre, en laissant 2,5 cm (1 po) intacts à l'extrémité opposée. Ouvrir **chaque côtelette de porc** comme un livre. **Saler et poivrer**. Répartir la **farce aux pommes** entre **chaque côtelette de porc**, puis replier celles-ci.



## Faire cuire la sauce

Pendant que les **potatoes** bouillent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**échalote** et le **reste des pommes**. Faire cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit doré, de 3 à 4 minutes. Saupoudrer de **farine**. Bien mélanger pendant 1 minute. Ajouter le **concentré de bouillon** et **¾ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Poursuivre la cuisson pendant 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler et poivrer**.



## Faire rôtir le porc et les brocolis

Placer le **porc** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin et le badigeonner du **mélange de confiture**. Faire rôtir les **côtelettes de porc farcies** au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et que la farce soit dorée, de 24 à 25 minutes.\*\* Sur une autre plaque à cuisson, arroser les **fleurons de brocoli** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Faire rôtir sur la grille du **bas** du four de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants.



## Terminer et servir

Égoutter et remettre les **potatoes** dans la même casserole, hors du feu. À l'aide d'un presse-purée, écraser grossièrement les **potatoes** en les mélangeant à la **crème sure** et à **¼ tasse de lait** (doubler la quantité pour 4 personnes), jusqu'à ce qu'elles soient légèrement pilées. **Saler et poivrer**. Répartir la **purée**, les **brocolis** et les **côtelettes de porc farcies** dans les assiettes. Verser la **sauce** sur la **purée** et sur le **porc**.

**Le repas est prêt!**