

# Côtelettes de porc coupe hôtel à la sauce chimichurri avec pommes de terre croustillantes et aïoli au feta

Deluxe

Épicée

40 minutes



Côtelettes de porc,  
avec os



Pommes de terre  
sous vide



Piment poblano



Poivron vert



Oignon rouge



Persil



Coriandre



Gousses d'ail



Feta, en bloc



Mayonnaise



Épices à bifteck de  
Montréal



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR FETA

*Un fromage salé et saumuré qui s'émiette facilement!*

## D'abord

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

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc	2	4
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Piment poblano 🌶️	320 g	640 g
Poivron vert	200 g	400 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Persil	7 g	14 g
Coriandre	7 g	14 g
Gousses d'ail	2	4
Feta, en bloc	100 g	200 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Épices à bifteck de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	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.*

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



## Préparer

- Couper l'**oignon** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Hacher très finement **1 c. à soupe** d'**oignons** (doubler la qté pour 4 pers.). Réserver pour la **sauce chimichurri** (à l'étape 5).
- Évider, puis couper le **poivron** en tranches de 1,25 cm (½ po). Évider, puis couper les **poblanos** en tranches de 1,25 cm (½ po), en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Sécher les **pommes de terre** avec un essuie-tout.



## Rôtir le porc et les pommes de terre

- Transférer le **porc** sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les **pommes de terre**.
- Rôtir au **centre** du four de 14 à 18 min, jusqu'à ce que les **pommes de terre** dorées et que le **porc** soit entièrement cuit\*\*.



## Rôtir les légumes

- Sur une plaque à cuisson, arroser les **poblanos**, les **poivrons** et les **oignons tranchés** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et assaisonner de la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal**. **Saler**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 14 à 15 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.



## Préparer le chimichurri et l'aioli au feta

- Entre-temps, hacher finement le **persil** et la **coriandre**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, ajouter le **vinaigre**, le **persil**, la **coriandre**, les **oignons hachés**, la **moitié** de l'**ail**, **¼ c. à thé** de **sel**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Émietter le **feta**.
- Dans un autre petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié** du **feta** et le **reste** de l'**ail**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## Assaisonner les pommes de terre et saisir le porc

- Sur une moitié d'une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Saler** et assaisonner du **reste** des **épices à bifteck de Montréal**.
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe** d'**huile**, puis le **porc**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle. Pour 4 pers., cuire en 2 étapes, en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois.)
- Poêler de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **porc** soit doré.
- Retirer du feu.



## Terminer et servir

- Répartir le **porc**, les **pommes de terre** et les **légumes** dans les assiettes.
- Arroser le **porc** de **sauce chimichurri**.
- Parsemer les **légumes** du **reste** du **feta**.
- Servir l'**aioli au feta** comme trempette pour les **pommes de terre**.

## Le souper, c'est réglé!