

Côtelettes de porc coupe hôtel et sauce aux champignons et aux épinards

avec purée de pommes de terre au cheddar et ciboulette

Deluxe

35 minutes



Côtelettes de porc, avec os



Mélange de champignons



Bébés épinards



Vin blanc de cuisson



Crème



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Concentré de bouillon de poulet



Poudre d'ail



Pomme de terre Russet



Cheddar blanc, râpé



Ciboulette



Moutarde de Dijon

BONJOUR MÉLANGE DE CHAMPIGNONS

Un mélange savoureux de champignons de Paris, de creminis et de pleurotes!

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, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, avec os	2	4
Mélange de champignons	200 g	400 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Vin blanc de cuisson	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Crème	113 ml	237 ml
Mélange pour sauce à la crème	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Ciboulette	7 g	14 g
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
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'app.

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

    @HelloFreshCA



Cuire les pommes de terre

- Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]) et ajouter **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. Mijoter à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres.
- Égoutter, puis remettre les **potatoes** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **cheddar** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis écraser jusqu'à l'obtention d'une purée crémeuse. **Salier et poivrer**, au goût.



Cuire les champignons

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et faire fondre en tournant.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli et qu'ils soient dorés, en remuant à l'occasion. **Salier et poivrer**.
- Saupoudrer les **champignons** du **mélange pour sauce à la crème**. Cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce qu'ils soient enrobés, en remuant souvent.



Préparer

- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Émincer la **ciboulette**.



Faire la sauce aux champignons et aux épinards

- Incorporer le **vin de cuisson** dans la poêle. Mijoter pendant 30 s ou jusqu'à ce que le **vin** réduise légèrement, en remuant souvent.
- Ajouter la **crème**, la **moutarde de Dijon**, le **concentré de bouillon** et le **reste** de la **poudre d'ail**, puis porter à légère ébullition.
- Ajouter les **épinards**. Cuire de 30 s à 1 min ou jusqu'à ce que les **épinards** tombent légèrement et que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent.
- Ajouter **tout** le **jus de cuisson du porc** contenu sur la plaque à cuisson, puis bien mélanger. **Salier et poivrer**, au goût.



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- En attendant que la poêle chauffe, sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Salier et poivrer**, puis saupoudrer de la **moitié** de la **poudre d'ail**.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) à la poêle chaude, puis le **porc**. Poêler de 1 à 2 min par côté ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer le **porc** sur une plaque à cuisson. Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.
- Lorsque le **porc** sera prêt, le transférer sur une planche à découper propre et le laisser reposer de 2 à 3 min.



Terminer et servir

- Ajouter la **moitié** de la **ciboulette** à la casserole contenant la **purée**, puis bien mélanger.
- Répartir la **purée** et le **porc** dans les assiettes.
- Napper le **porc** de **sauce aux champignons et aux épinards**.
- Parsemer le tout du **reste** de la **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!