

# Côtelettes de porc enrobées de bacon

avec purée à l'érable et haricots à la moutarde

Spéciale

35 minutes



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 BACON

*Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!*

# 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, épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, passoire, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Haricots verts	170 g	340 g
Patates douces	340 g	680 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
Ail	6 g	12 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Thym	7 g	7 g
Beurre*	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



## Faire rôtir l'ail et préparer

Peler l'**ail**, puis mélanger avec **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) sur une petite feuille de papier d'aluminium. Envelopper bien serré. Disposer l'**ail enveloppé** sur une plaque à cuisson. Faire rôtir au **centre** du four de 16 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'il soit ramolli. Entre-temps, peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis couper les **patates douces** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Détacher de la branche **½ c. à soupe de thym** (doubler la quantité pour 4 personnes). Parer les **haricots verts**.



## Préparer la sauce et l'huile à l'ail

Pendant que les **côtelettes de porc** cuisent, faire chauffer la même poêle (avec le gras de cuisson) à feu moyen. Ajouter les **échalotes** en remuant de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Ajouter la **farine**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant, jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Ajouter **1 tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **concentré de bouillon**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant, jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Ajouter le **thym** et porter à légère ébullition. Faire cuire de 2 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à épaississement. Lorsque l'**ail** est cuit, retirer le papier d'aluminium du four et transférer son contenu dans un grand bol. Ajouter la **moutarde** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et fouetter jusqu'à ce que l'**ail** soit homogène.



## Faire cuire les patates douces et préparer le porc

Dans une grande casserole, recouvrir les **patates douces** 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** bout, baisser à feu moyen. Laisser mijoter de 10 à 12 minutes à découvert, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les patates douces. Entre-temps, sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**, puis enrouler **2 tranches de bacon** autour de **chaque côtelette de porc**.



## Faire cuire les haricots et préparer la purée

Lorsque les **patates douces** sont presque cuites, ajouter les **haricots** (sans remuer) dans la même casserole. Faire cuire de 2 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer les **haricots** dans le bol contenant le mélange d'**huile ail et moutarde**. **Saler et poivrer**. Bien mélanger. Égoutter les **patates douces** et les remettre dans la même casserole, hors du feu. À l'aide d'un presse-purée, écraser en ajoutant le **sirop d'érable** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), jusqu'à ce que le mélange soit homogène. **Saler et poivrer**.



## Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **côtelettes de porc enrobées de bacon**. Faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 2 à 3 minutes par côté. Retirer la casserole du feu et réserver le **gras de cuisson** (il servira à l'étape 4). Ajouter les **côtelettes de porc enrobées de bacon** à la plaque à cuisson avec l'**ail**. Faire cuire au **centre** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites.\*\*



## Terminer et servir

Incorporer le **jus de porc** de la plaque à cuisson à la **sauce**. Répartir la **purée**, les **côtelettes de porc enrobées de bacon** et les **haricots moutarde et ail** dans les assiettes. Verser la **sauce** sur les **côtelettes de porc enrobées de bacon**.

## Le repas est prêt!