

Côtelettes de porc façon porchetta

avec brocolini et pommes de terre aux herbes

Grillade de longue fin de semaine

Épicée (au goût)

35 minutes



Côtelettes de porc, désossées



Tranches de bacon



Pommes de terre à chair jaune



Brocolini



Ail



Persil et thym



Assaisonnement italien



Flocons de piment



Glaçage balsamique

BONJOUR BROCCOLINI

Ce légume tendre est un élégant hybride entre le brocoli et le brocoli chinois!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Broccolini	340 g	680 g
Ail	6 g	12 g
Persil et thym	14 g	21 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Glaçage balsamique	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

Hacher finement le **persil**. Détacher des tiges la **moitié** des **feuilles de thym** (détacher toutes les feuilles pour 4 personnes). Hacher finement les **feuilles de thym**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper les extrémités du **broccolini**, puis couper les tiges plus épaisses en deux sur la longueur, en laissant les tiges plus minces entières. Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un bol moyen, ajouter les **pommes de terre**, la **moitié** de l'**assaisonnement italien**, la **moitié** de l'**ail**, la **moitié** du **thym**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Faire griller le porc

Disposer les **côtelettes de porc** sur l'autre côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller le **porc**, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit marqué et que le **porc** soit entièrement cuit, de 14 à 16 minutes**. (**CONSEIL** : Réduire le feu sous le porc à moyen-doux si le bacon grille trop rapidement.) Lorsque le **porc** sera cuit, le retirer de la grille du barbecue et le transférer dans une assiette. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 minutes.



Faire griller les pommes de terre

Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). Disposer le **mélange de pommes de terre** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de pommes de terre** et pincer le tour pour sceller. (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 personnes, en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.) Placer la papillote sur un côté de la grille du barbecue, refermer le couvercle et faire griller à feu moyen-élevé jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres, de 16 à 18 minutes.



Faire griller le broccolini

Dans une assiette, arroser le **broccolini** de **1 c. à soupe** d'**eau** et de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Lorsque le **porc** aura grillé de 7 à 8 minutes, ajouter le **broccolini** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller de 6 à 8 minutes, en retournant une fois, jusqu'à ce que le **broccolini** soit tendre. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger le barbecue! S'il n'y a pas assez d'espace sur le barbecue, faire griller le broccolini après la cuisson des pommes de terre et du porc.)



Préparer le porc

Pendant que les **pommes de terre** grillent, ajouter dans le même bol moyen (celui de l'étape 1) le **reste** de l'**assaisonnement italien**, le **reste** de l'**ail**, le **reste** du **thym**, la **moitié** du **persil**, **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et **½ c. à thé** de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Sécher le **porc** avec un essuie-tout. Ajouter le **porc** dans le bol. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Enrouler deux **tranches de bacon** autour de chaque **côtelette de porc**. (**CONSEIL** : Superposer les tranches de bacon de 2,5 cm (1 po) assure qu'elles tiendront sur les côtelettes de porc!)



Terminer et servir

Ouvrir les papillotes avec précaution. Trancher le **porc** finement. Répartir le **porc**, les **pommes de terre** et le **broccolini** dans les assiettes. Napper le **broccolini** du **glaçage balsamique**. Parsemer du **reste** du **persil** et du **reste** des **flocons de piment**, au goût.

Le repas est prêt!