

Côtelettes de porc fumées coupe hôtel

avec légumes rôtis et sauce chimichurri-aioli

Deluxe

40 minutes



Côtelettes de porc,
coupe hôtel



Pomme de terre à
chair jaune



Petites tomates



Poivron



Oignon rouge



Gousses d'ail



Persil



Coriandre



Feta, émietté



Mayonnaise



Vinaigre de vin rouge



Mélange paprika
fumé et ail

BONJOUR CORIANDRE

Cette herbe polyvalente ajoute une touche acidulée!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

3 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, coupe hôtel	2	4
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Petites tomates	227 g	454 g
Poivron	160 g	320 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Gousses d'ail	2	4
Persil	7 g	14 g
Coriandre	7 g	14 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	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 le porc jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

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

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer de la **moitié** du **mélange paprika fumé et ail**. Remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 23 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.



Cuire le porc

- Entre-temps, sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer du **reste** du **mélange paprika fumé et ail**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile**, puis le **porc**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 pers., cuire le porc en 2 étapes en utilisant 1 c. à soupe d'huile chaque fois.) Poêler de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **porc** soit doré.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer le **porc** sur une autre plaque à cuisson. Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.
- Lorsque le **porc** sera cuit, le transférer sur une planche à découper propre et laisser reposer de 3 à 5 min.



Préparer

- Entre-temps, peler, puis couper le **oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Percer les **tomates** avec précaution à l'aide d'une fourchette.
- Hacher finement la **coriandre** et le **persil**.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.



Préparer la sauce chimichurri-aioli

- Entre-temps, dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, le **persil**, la **coriandre**, le **vinaigre**, le **reste** de l'**ail**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Rôtir les légumes

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **oignons**, les **poivrons**, les **tomates** et la **moitié** de l'**ail** de **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 15 à 17 min, jusqu'à ce que les **poivrons** et les **oignons** soient tendres.



Terminer et servir

- Répartir le **porc**, les **potatoes** et les **légumes** dans les assiettes.
- Garnir le **porc** de la **moitié** de la **sauce chimichurri-aioli**.
- Parsemer les **potatoes** et les **légumes** de **feta**.
- Servir le **reste** de la **sauce chimichurri-aioli** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!