

# Côtelettes de porc sucrées-salées

avec purée de pommes de terre et salade

Familiale

30 minutes



Côtelettes de porc, désossées



Sauce Worcestershire



Sauce au chili doux



Base de sauce tomate



Pomme de terre à chair jaune



Moutarde de Dijon



Glaçage balsamique



Mélange printanier



Tomate Roma



Garniture de salade



Sel d'ail

BONJOUR SAUCE WORCESTERSHIRE

*Une sauce au goût savoureux et unique originaire du comté du Worcestershire!*

## 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, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, épluche-légume

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce au chili doux	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Base de sauce tomate	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Pomme de terre à chair jaune	420 g	840 g
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Tomate Roma	160 g	320 g
Garniture de salade	28 g	56 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Buere*	2 ½ c. à soupe	5 c. à soupe
Lait*	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'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



## 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]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** et **3 c. à soupe** de **lait** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.



## Préparer et mélanger la vinaigrette

- Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **glaçage balsamique** et **1 ½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.



## Saisir le porc et mélanger la sauce

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis **poivrer** et assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**.
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Poêler de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le porc soit doré.
- Dans un petit bol, fouetter la **base de sauce tomate**, la **sauce au chili doux**, la **sauce Worcestershire**, la moutarde et la **moitié** du **glaçage balsamique**.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer le **porc** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.



## Assembler la salade

- Lorsque le **porc** sera presque cuit, ajouter le **mélange printanier** et les **tomates** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.



## Cuire la sauce et rôtir le porc

- Ajouter la **sauce** dans la même poêle et porter à légère ébullition à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse légèrement. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Réserver la **moitié** de la **sauce** dans le même petit bol.
- Dans la poêle contenant le **reste** de la **sauce**, ajouter le **porc**, puis le retourner pour l'enrober.
- Transférer sur la même plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Napper le **porc** du **reste** de la **sauce** de cuisson.
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit\*\*.



## Terminer et servir

- Trancher finement le **porc**.
- Poivrer la **purée de pommes de terre** et assaisonner du **reste** du **sel d'ail**, au goût.
- Répartir la **purée de pommes de terre**, le **porc** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade de garniture de salade**.
- Servir la **sauce réservée** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!