

# Côtes levées BBQ

avec asperges et pommes de terre crème sure-ciboulette

Fête des Pères

35 minutes



Côtes levées BBQ,  
entièrement cuites



Assaisonnement  
BBQ



Sel d'ail



Pomme de terre à  
chair jaune



Crème sure



Asperges



Ciboulette

BONJOUR ASSAISONNEMENT BBQ

*Ce mélange d'épices est le mariage parfait entre le sucré, le salé et le fumé!*

## 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.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol à mélanger moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, 2 petits bols

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées BBQ, entièrement cuites	728 g	1456 g
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Asperges	227 g	454 g
Ciboulette	7 g	14 g
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).

## 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, des sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### Préparer les légumes

Émincer la **ciboulette**. Parer les **asperges** à partir de 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure. Disposer les **asperges** sur une plaque à cuisson, puis arroser de **½ c. à soupe d'huile** et saupoudrer de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver. Couper les **pommes de terre** en deux. Placer les **pommes de terre** dans un bol moyen et les arroser de **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). Saupoudrer de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler pour 4 pers.) et **poivrer**, puis bien mélanger.



### Faire griller les asperges

Disposer les **asperges** sur le gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 5 à 7 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes, en les retournant une fois.



### Préparer les côtes levées

Retirer les **côtes levées** de leur emballage. Réserver dans un petit bol la **sauce BBQ** contenue dans l'emballage. Ajouter l'**assaisonnement BBQ** à la **sauce BBQ réservée**, puis bien mélanger. Couper les **côtes levées** en deux, puis **saler et poivrer**.



### Faire la crème sure à la ciboulette

Entre-temps, ajouter la **ciboulette** et la **crème sure** dans un autre petit bol. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



### Faire griller les pommes de terre et les côtes levées

Disposer les **pommes de terre** d'un côté du gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 22 à 24 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en les retournant une fois. Disposer les **côtes levées** de l'autre côté du gril. Badigeonner les **côtes levées** de la **moitié du mélange à la sauce BBQ** contenu dans le petit bol. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 15 à 18 min ou jusqu'à ce que les **côtes levées** soient bien chaudes, en les retournant et en les badigeonnant du **reste de la sauce** à mi-cuisson\*\*. Lorsque les **côtes levées** sont prêtes, les transférer sur une plaque à cuisson et les couvrir pour les garder au chaud.



### Terminer et servir

Répartir les **côtes levées** et les **pommes de terre** dans les assiettes. Servir les **asperges** en accompagnement. Garnir les **pommes de terre** d'un **souçon** de **crème sure à la ciboulette**.

## Le souper, c'est réglé!