

# Côtes levées de porc au chipotle

avec rondelles de pommes de terre assaisonnées et sauce queso maison

Spéciale

Épicée

40 minutes



Côtes levées  
de porc BBQ,  
entièrement cuites



Pomme de terre  
Russet



Poivron



Tomate Roma



Oignon vert



Lime



Jalapeno



Lait



Cheddar, râpé



Mélange d'épices  
mexicain



Sauce au chipotle



Fécule de maïs

BONJOUR JALAPENO

*Ce piment chili de taille moyenne ajoute une bonne dose de saveur et une touche de piquant!*

## D'abord

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

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, 2 bols moyens, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, fouet

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites	728 g	1 456 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Poivron	160 g	320 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Oignon vert	1	2
Lime	1	2
Jalapeno 🌶️	1	2
Lait	237 ml	474 ml
Cheddar, râpé	1 tasse	2 tasses
Mélange d'épices mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Fécule de maïs	1 c. à soupe	2 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).

## 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



## 1 Préparer et rôtir les rondelles de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) Saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices mexicain**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 23 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## 4 Préparer la salade hachée

- Entre-temps, dans un autre bol moyen, ajouter les **poivrons**, les **tomates**, les **oignons verts**, le **zeste de lime**, le **jus de lime** et **1/2 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## 2 Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Trancher finement l'**oignon vert**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Épipiner le **jalapeno** pour un goût plus doux, puis le hacher finement. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Dans un bol moyen, mélanger le **fromage**, la **fécule de maïs** et le **reste** du **mélange d'épices mexicain**. Réserver.
- Recouvrir une plaque à cuisson de papier d'aluminium.



## 5 Préparer la sauce queso maison

- Lorsque les **rondelles de pommes de terre** seront presque cuites, chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **1/2 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **jalapenos**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter le **lait**, puis porter à légère ébullition.
- Ajouter le **fromage enrobé de fécule de maïs**. Porter de nouveau à légère ébullition. Cuire de 1 à 2 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que la **sauce queso** épaississe.
- Retirer du feu. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. Couvrir pour garder chaud.



## 3 Préparer et rôtir les côtes levées

- Retirer les **côtes levées** de l'emballage et les couper en **2 sections égales**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., couper chaque carré de côtes levées en 2 sections égales, pour obtenir 4 sections.) Disposer les **côtes levées** sur la plaque à cuisson préparée. **Saler** et **poivrer**.
- Dans un petit bol, ajouter la **sauce au chipotle** et le **reste** de la **sauce BBQ** contenue dans l'emballage de côtes levées. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Étendre le **mélange de sauce chipotle-BBQ** sur les **côtes levées**.
- Rôtir dans le **haut** du four de 13 à 15 min, jusqu'à ce que les **côtes levées** soient bien chaudes\*\*.



## 6 Terminer et servir

- Répartir les **côtes levées**, les **rondelles de pommes de terre** et la **salade hachée** dans les assiettes.
- Répartir la **sauce queso maison** dans les bols, puis servir comme trempette.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

## Le souper, c'est réglé!