

Côtes levées de porc BBQ

avec purée au fromage et salade de chou frisé

Spéciale

25 minutes



Côtes levées de porc



Cheddar blanc vieilli, râpé



Pommes de terre Russet



Vinaigre de vin blanc



Sauce BBQ



Confiture d'abricots



Pomme Gala



Salade de chou frisé

BONJOUR CÔTES LEVÉES PRÉCUITES

Les côtes levées n'ont jamais eu si bon goût!

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, épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, pinceau à pâtisserie en silicone, passoire, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc	728 g	1 456 g
Cheddar blanc vieilli, râpé	½ tasse	1 tasse
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce BBQ	¼ tasse	½ tasse
Confiture d'abricots	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme Gala	1	2
Salade de chou frisé	113 g	227 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	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).

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



Commencer les pommes de terre

Peler, puis couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'assez d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel**. (**REMARQUE :** Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bouillira, baisser à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.



Préparer la purée de pommes de terre

Égoutter, puis remettre les **potatoes de terre** dans la même casserole. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** et **¼ tasse de lait** (doubler les quantités pour 4 personnes). À l'aide d'un presse-purée, écraser le tout jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Incorporer le **fromage**, puis **saler** et **poivrer**.



Réchauffer les côtes levées

Pendant que les **potatoes de terre** cuisent, retirer les **côtes levées** de l'emballage. Disposer les **côtes levées** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Badigeonner les **côtes levées** de **sauce BBQ**. Faire rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient chaudes, de 12 à 14 minutes.**



Préparer la salade de chou

Ajouter la **salade de chou frisé** dans le grand bol contenant les **potatoes**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



Faire mariner les pommes

Pendant que les **côtes levées** se réchauffent, évider, puis couper la **potato** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un grand bol, fouetter la **confiture d'abricots**, le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **morceaux de potato** et bien mélanger. Réserver.



Terminer et servir

Répartir les **côtes levées**, la **purée de pommes de terre au fromage** et la **salade de chou frisé** dans les assiettes.

Le repas est prêt!