

Côtes levées de porc BBQ

avec purée au fromage et salade de chou frisé

Spéciale

35 minutes



Côtes levées de porc, entièrement cuites



Cheddar blanc, râpé



Pomme de terre Russet



Vinaigre de vin blanc



Sauce BBQ



Confiture d'abricots



Pomme Gala



Chou frisé, haché



Garniture à salade



Bébés épinards

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, tamis, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc, entièrement cuites	728 g	1 456 g
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Confiture d'abricots	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme Gala	1	2
Chou frisé, haché	56 g	113 g
Garniture à salade	28 g	56 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lait*	¼ tasse	½ tasse
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, 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 Commencer les pommes de terre

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



4 Préparer la purée de pommes de terre

Égoutter et remettre les **potatoes** dans la même casserole, hors du feu. 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.

Salier et **poivrer**, puis incorporer le **fromage**.



2 Réchauffer les côtes levées

Pendant que les **potatoes** 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 de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes**.



5 Préparer la salade de chou frisé

Ajouter le **chou frisé**, les **bébés épinards** et la **garniture à salade** dans le grand bol contenant les **potatoes**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.



3 Faire mariner les pommes

Pendant que les **côtes levées** se réchauffent, évider, puis couper la **pomme** 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 **potatoes** et remuer pour enrober. Réserver.



6 Terminer et servir

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

Le repas est prêt!