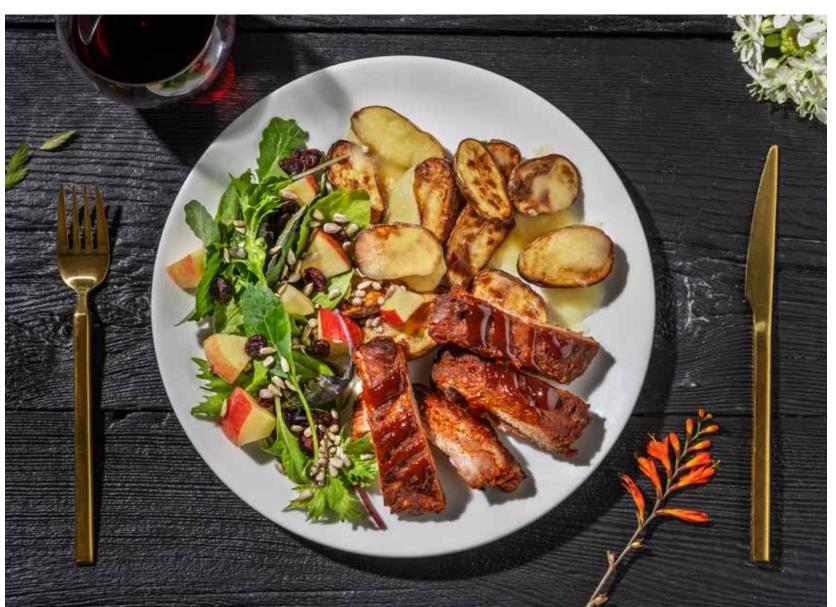


Côtes levées de porc BBQ

avec pommes de terre au fromage et salade printanière

Spéciale

35 minutes





Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites





Cheddar blanc, râpé



Pommes de terre sous vide



Vinaigre de vin blanc



Sauce BBQ



Tartinade d'abricots



Pomme Gala



Mélange printanier



Garniture à salade

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, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier d'aluminium, grand bol, papier parchemin, fouet, essuie-tout

Ingrédients

ingi edients		
	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites	728 g	1 456 g
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Tartinade d'abricots	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme Gala	1	2
Mélange printanier	113 g	227 g
Garniture à salade	28 g	56 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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.



Réchauffer les côtes levées

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier d'aluminium.
- Retirer les côtes levées de l'emballage.
- Disposer les **côtes** sur la plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Badigeonner les côtes levées de sauce BBQ.
- Rôtir au **centre** du four de 14 à 16 min, jusqu'à ce que les côtes levées soient bien chaudes**.



Rôtir les pommes de terre

- Entre-temps, sécher les pommes de terre avec un essuie-tout.
- Couper les **pommes de terre** en deux.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de** terre de 1 c. à soupe d'huile. Saler et poivrer, puis remuer pour enrober.
- Parsemer les pommes de terre de fromage.
- Rôtir dans le **bas** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient dorées et bien chaudes.



Mariner les pommes

- Entre-temps, évider, puis couper la pomme en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Dans un grand bol, mélanger au fouet la tartinade d'abricots, le vinaigre, ½ c. à thé de sucre et 2 c. à soupe d'huile (doubler les gtés pour 4 pers.).
- Ajouter les **pommes**, puis remuer pour enrober. Réserver.



Assembler la salade printanière

- Lorsque les côtes levées seront presque prêtes, ajouter le **mélange printanier** et la garniture à salade dans le grand bol contenant les pommes.
- Saler et poivrer, puis bien mélanger.



Terminer et servir

• Répartir les côtes levées, les pommes de terre au fromage et la salade printanière dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002 boniour@hellofresh.ca HelloFresh.ca

