

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

BONJOUR SAUCE BBQ

Le parfait mélange de sucré, de salé et de fumé!

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

	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.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



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**.



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.



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.



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!



Mariner les pommes

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 1,25 cm (½ 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 qtés pour 4 pers.).
- Ajouter les **pommes**, puis remuer pour enrober. Réserver.