

Côtes levées de porc BBQ et pommes de terre au chipotle avec salade de tomates et de maïs grillé

Spéciale

Épicée

30 minutes



Côtes levées de porc
BBQ, entièrement
cuites



Pommes de terre
sous vide



Petites tomates



Maïs en grains



Oignon rouge



Mélange printanier



Feta, émietté



Sauce au chipotle



Mayonnaise



Vinaigrette ranch



Sel d'ail

BONJOUR FETA

Un fromage salé et saumuré qui s'émiette facilement!

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, 2 petits bols, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites	728 g	1 456 g
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Petites tomates	113 g	227 g
Maïs en grains	56 g	113 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigrette ranch	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Préparer et rôtir les pommes de terre

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Sécher les **potatoes** avec un essuie-tout.
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** et les **oignons** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 14 à 16 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient bien chaudes et que les **oignons** soient légèrement croquants.



4 Préparer la mayo au chipotle

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol la **mayonnaise**, la **sauce au chipotle**, le **reste** du **sel d'ail** et **1 c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger.



2 Chauffer les côtes levées

- Entre-temps, retirer les **côtes levées** de l'emballage en réservant la **sauce BBQ** dans un petit bol.
- Sur une autre planche à découper, couper les **côtes levées** en deux, puis **saler** et **poivrer**.
- Disposer les **côtes levées** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Badigeonner les **côtes levées** de **sauce BBQ**.
- Rôtir les **côtes levées** au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que les **côtes levées** soient bien chaudes**.



5 Assembler la salade

- Couper les **tomates** en deux.
- Dans un grand bol, ajouter la **vinaigrette ranch**, le **mélange printanier**, les **tomates** et le **maïs**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



3 Cuire le maïs

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **moitié** du **maïs** (toute la qté pour 4 pers.). Cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit légèrement grillé.
- **Saler** et **poivrer**.
- Retirer du feu.
- Transférer le **maïs** dans une assiette pour laisser refroidir.



6 Terminer et servir

- Répartir les **côtes levées**, les **potatoes** de **terre** et la **salade** dans les assiettes.
- Arroser les **potatoes** de **un filet** de **mayo au chipotle**, puis parsemer de **feta**.

Le souper, c'est réglé!