

# Boulettes de porc à l'allemande

avec chou braisé et ketchup au cari

Familiale

25 minutes



Porc haché



Chapelure italienne



Mélange d'épices à l'indienne



Ketchup



Sauce Worcestershire



Pommes de terre Russet



Chou rouge, émincé



Vinaigre de vin rouge



Purée d'ail



Oignon, en tranches



Carotte, en julienne



Aneth



Crème sure

BONJOUR KETCHUP AU CARI

*Nous utilisons un mélange d'épices de style indien pour donner une touche originale au plat préféré des Berlinoises!*

## 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, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive, passoire, presse-purée

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices à l'indienne	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Ketchup	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Chou rouge, émincé	113 g	227 g
Vinaigre de vin rouge	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Carotte, en julienne	113 g	227 g
Aneth	7 g	14 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °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 rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## 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** d'**assez** d'**eau** (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. 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**.



## 4 Faire braiser le chou et les carottes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**, les **carottes** et le **chou**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. Réduire à feu moyen. Ajouter le **vinaigre**, le **reste** de la **purée d'ail** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 4 à 5 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement tendres. **Saler** et **poivrer**.



## 2 Préparer

Pendant que les **potatoes** cuisent, hacher grossièrement l'**aneth**.



## 5 Préparer le ketchup au cari

Dans un petit bol, ajouter le **ketchup** et la **moitié** du **mélange d'épices à l'indienne** (utiliser tout le mélange pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



## 3 Former les boulettes

Dans un grand bol, ajouter la **chapelure**, le **porc**, la **sauce Worcestershire**, la **moitié** de la **purée d'ail** et la **moitié** de l'**aneth**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger. (**REMARQUE** : Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former à partir du **mélange de porc** **8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 personnes). Transférer les **boulettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Badigeonner de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire sur la grille du **bas** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites\*\*.



## 6 Terminer et servir

Égoutter et remettre les **potatoes** dans la même casserole, hors du feu. Ajouter la **crème sure** et **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis à l'aide d'un presse-purée, écraser grossièrement les **potatoes**. **Saler** et **poivrer**. Répartir le **chou** et les **carottes braisés**, l'**écrasé de pommes de terre** et les **boulettes** dans les assiettes. Parsemer le **chou braisé** du **reste** de l'**aneth**. Servir avec le **ketchup au cari** comme trempette.

**Le repas est prêt!**