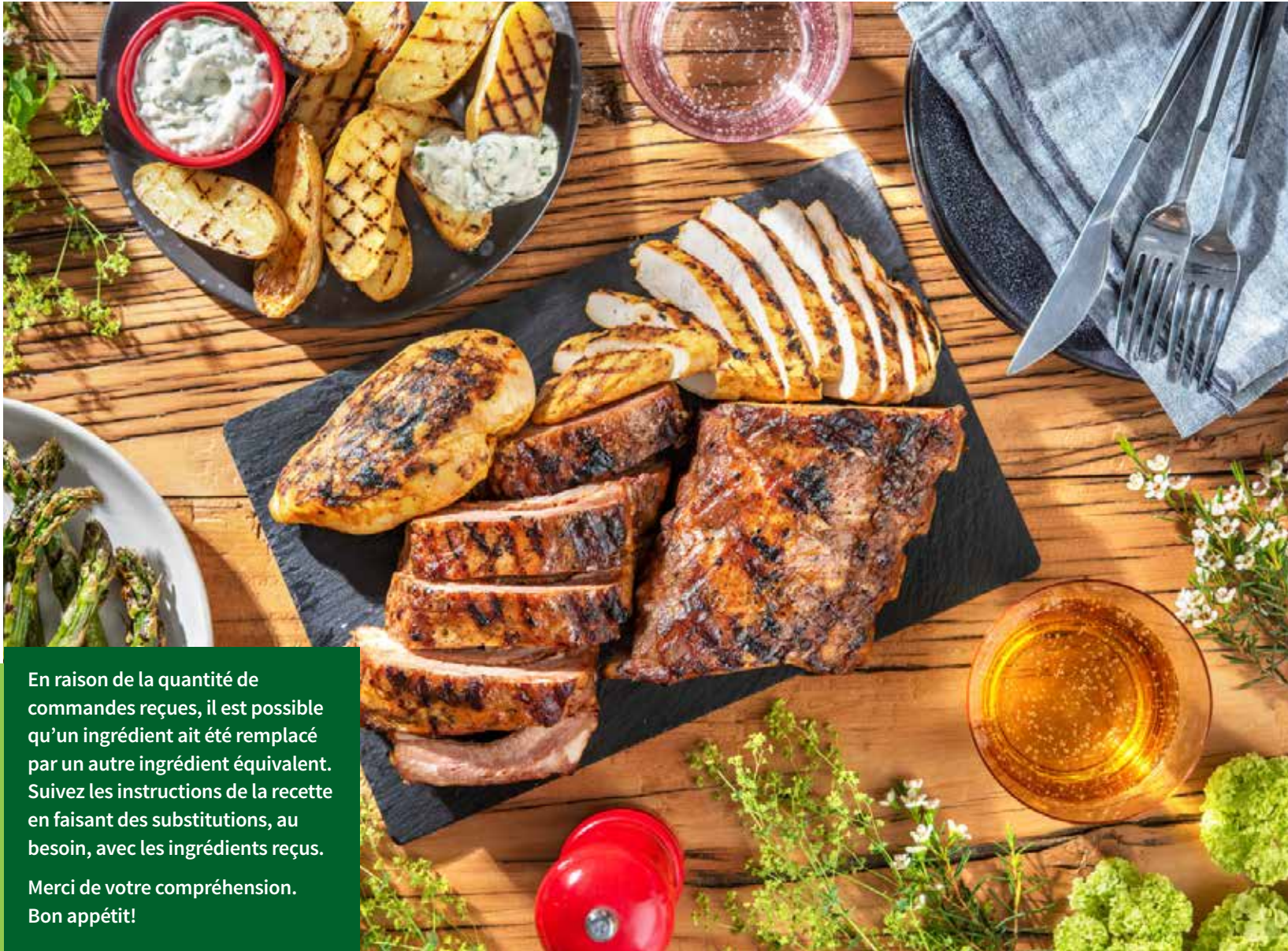




# Côtes levées et poulet grillés

fumés au bois de pommier avec asperges et pommes de terre  
crème sure-ciboulette

**SPÉCIALE** Fête des Pères • 35 minutes



Côtes levées de porc



Poitrines de poulet



Assaisonnement fumé  
au bois de pommier



Sel d'ail



Pomme de terre à chair  
jaune



Crème sure



Asperges



Ciboulette

En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!

**BONJOUR ASPERGES!**

*Les asperges sont en saison au Canada. Quel bonheur!*

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.
- Huiler légèrement les grilles.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 400 °F à feu moyen.

### Sortir

Cuillères à mesurer, essuie-tout, bol moyen, pinceau en silicone, 2 petits bols

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Côtes levées de porc	728 g	1456 g
Poitrines de poulet	2	4
Assaisonnement fumé au bois de pommier	1 c. à table	2 c. à table
Sel d'ail	1 ½ c. à thé	1 ½ c. à thé
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Asperges	227 g	454 g
Ciboulette	7 g	14 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte.

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

\*\*\* Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

### Nous joindre

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



### 1. PRÉPARER LES LÉGUMES

Émincer la **ciboulette**. Couper et jeter 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure des **asperges**. Arroser de **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). Assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler pour 4 pers), puis **poivrer**. Couper les **pommes de terre** en deux. Dans un bol moyen, arroser les **pommes de terre** de **½ c. à table d'huile**. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler pour 4 pers), puis **poivrer**. Réserver.



### 4. GRILLER LE POULET ET LES ASPERGES

Disposer le **poulet** sur la grille et refermer le couvercle. Griller le **poulet**, en le retournant et le badigeonnant de **sauce BBQ fumée au bois de pommier** à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, de 6 à 8 min par côté. \*\*\* À mi-cuisson, disposer les **asperges** sur la grille et cuire jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes, de 5 à 7 min.



### 2. PRÉPARER LA VIANDE

Dans un petit bol, mélanger la **sauce BBQ** des **côtes levées** et l'**assaisonnement fumé au bois de pommier**. Réserver. Couper les **côtes levées** en deux, puis **saler** et **poivrer**. Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.



### 5. FAIRE LA CRÈME SURE À LA CIBOULETTE

Dans un petit bol, mélanger la **ciboulette** et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



### 3. CUIRE LES POMMES DE TERRE ET LES CÔTES LEVÉES

Disposer les **pommes de terre** sur une moitié de la grille. Refermer le couvercle et cuire, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 22 à 24 min. Disposer les **côtes levées** sur l'autre côté de la grille. Badigeonner les **côtes levées** de **la moitié** de la **sauce BBQ fumée au bois de pommier réservée** dans le petit bol. Refermer le couvercle et cuire, en les badigeonnant de **sauce** à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes, de 15 à 18 min. \*\*



### 6. FINIR ET SERVIR

Répartir le **poulet**, les **côtes levées** et les **pommes de terre** dans les assiettes. Servir les **asperges** en accompagnement. Couronner les **pommes de terre** de **crème sure**.

## Le souper, c'est réglé!