

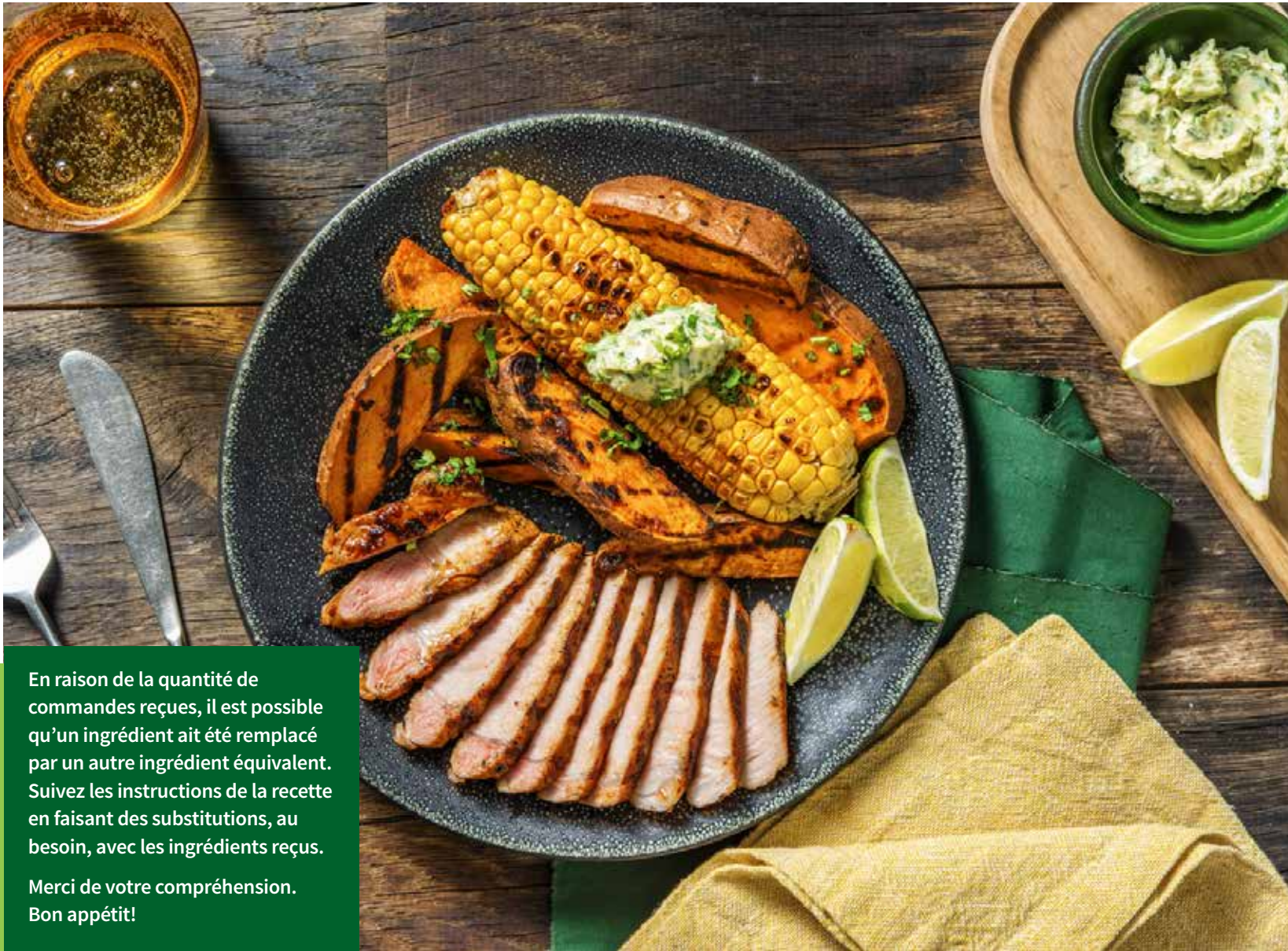


# Côtelettes de porc grillées à la jerk

avec maïs lime-coriandre et patates douces grillées

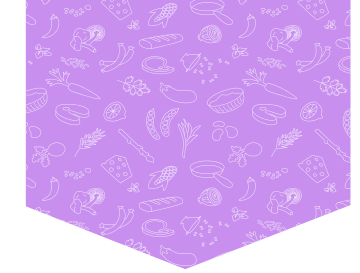
GRILL

30 minutes



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!



Côtelettes de porc, désossées



Épices jerk



Sauce BBQ



Épis de maïs



Patate douce



Coriandre



Lime



Sauce aux piments et à l'ail

**BONJOUR ÉPICES JERK!**

*Un savoureux mélange de tout-épice, de cannelle, de muscade et de thym!*

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.
- Huiler légèrement le gril.
- Préchauffer le gril à 400 °F à feu moyen.
- Laisser ramollir 1 c. à table de beurre (doubler pour 4 pers) à température ambiante.

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à thé
- Épicé : 1 ½ c. à thé
- Très épicé : 2 c. à thé

### À sortir

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

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Épices jerk	1 c. à table	2 c. à table
Sauce BBQ	4 c. à table	8 c. à table
Épis de maïs	2	4
Patate douce	2	4
Coriandre	7 g	14 g
Lime	1	1
Sauce aux piments et à l'ail	1 c. à table	1 c. à table
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

### 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. COMMENCER LA PRÉPARATION

Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Zester la **lime**, puis la couper en quartiers. Hacher finement la **coriandre**. Dans un petit bol, mélanger **1 c. à table** de **beurre ramolli** (doubler pour 4 pers), le **zeste de lime** et **la moitié** de la **coriandre**. **Saler et poivrer**. Réserver. Dans un autre petit bol, mélanger la **sauce BBQ**, les **épices jerk** et **½ c. à table** de **sauce aux piments et à l'ail**. Réserver. (**NOTE** : se référer au Guide pour le niveau d'épice désiré.)



## 4. GRILLER LE PORC ET LE MAÏS

En même temps, placer le **maïs** et le **porc** sur l'autre côté du gril. Couvrir et griller en retournant une fois jusqu'à ce que le **maïs** noircisse et que le **porc** soit entièrement cuit, de 7 à 9 min par côté.\*\* Lorsque le **porc** est cuit, le badigeonner de **sauce jerk**. Retourner le **porc** et le badigeonner à nouveau. Transférer le **maïs** et le **porc** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



## 2. FINIR LA PRÉPARATION

Dans un grand bol, arroser les **patates** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis **saler** et **poivrer**. Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**.



## 3. GRILLER LES PATATES

Disposer les **patates** sur un côté du gril. Couvrir et griller en retournant une fois à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 12 à 14 min.



## 5. FINIR ET SERVIR

Répartir les **patates**, le **maïs** et le **porc à la jerk** dans les assiettes. Badigeonner le **porc du reste** de **sauce jerk**, au goût. Badigeonner le **maïs** de **beurre lime-coriandre**, puis arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût. Saupoudrer **du reste** de **coriandre**.

## Le souper, c'est réglé!