Côtes levées aux épices des Fêtes

avec brioches maison à la cannelle et au chocolat

SPÉCIALE 35 minutes (souper) • 40 minutes (dessert)

- Côtes levées de porc
- Épices des fêtes
- Canneberges entières
- Cassonade
- Haricots verts
- Crème sure
- Pomme de terre Russet
- Ciboulette
- Noix de Grenoble, hachées
- Orange navel
- Pâte feuilletée
- Cannelle moulue
- Pépites de chocolat mi-sucré

BONJOUR BRIOCHES MAISON!

Pendant que vous soupez, votre maison s'emplira de la douce odeur des brioches qui cuisent au four. Que demander de mieux?

Bon départ

Avec de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, épluche-légumes, presse-purée, petit bol, petite casserole, passoire, plat de cuisson (20 sur 20 cm), papier d'aluminium, grande casserole, cuillères à mesurer, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Côtes levées de porc	728 g	1456 g
Épices des fêtes	1 c. à table	2 c. à table
Canneberges entières	113 g	227 g
Cassonade	¼ tasse	½ tasse
Haricots verts	170 g	340 g
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Ciboulette	7 g	14 g
Orange navel	1	2
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Cannelle moulue	2 c. à thé	4 c. à thé
Pépites de chocolat mi-sucré	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte
** Cuire à une température interne minimale de 71°C/160°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. PRÉPARATION

Peler les **pommes de terre**, puis les couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans une grande casserole, couvrir les **pommes de terre** de 7 à 10 cm d'**eau** (3 à 4 po), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (**NOTE:** mêmes quantités pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, **baisser** à feu moyen. Mijoter à découvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 12 à 14 min. Entre-temps, émincer la **ciboulette**. Presser l'**orange**. Retirer les **côtes levées** de leur emballage et en réserver la **sauce BBQ**.

2. PRÉPARER LA SAUCE

Dans une petite casserole à feu élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **canneberges**, le **jus d'orange** et **1 c. à table** de **cassonade** (doubler pour 4 pers). Lorsque le **mélange** bout, cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il épaississe, de 5 à 6 min. Retirer du feu. Incorporer la **sauce BBQ réservée**, puis réserver.

3. CUIRE LES CÔTES LEVÉES

Sécher les **côtes levées** avec un essuie-tout, puis saupoudrer d'**épices des fêtes**. Disposer les **côtes levées** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient chaudes, de 10 à 12 min.**

4. CUIRE LES HARICOTS

Parer les **haricots**. Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **haricots**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**. (**NOTE:** vous pouvez commencer à préparer les brioches pendant que tout finit de cuire. Les brioches cuiront pendant que vous mangez!)

5. FINIR ET SERVIR

Lorsque les **pommes de terre** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer la **crème sure** et la **ciboulette** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Poivrer**. Répartir la **purée**, les **côtes levées** et les **haricots** dans les assiettes. Servir avec la **sauce BBQ à la canneberge**.

Le souper, c'est réglé!

6. PRÉPARER LES BRIOCHES

Avant de commencer, préchauffer le four à **400 °F**. Hacher les **noix de Grenoble**. Dans un petit bol, mélanger la **cannelle**, les **noix de Grenoble**, les **pépites de chocolat** et **le reste** de **cassonade**. Dérouler la **pâte feuilletée** (**NOTE:** 2 rectangles pour 4 pers), puis saupoudrer du **mélange de cassonade**, en laissant une bordure de 1,25 cm sur les longs côtés. En commençant par un des longs côtés, rouler la **pâte** sur elle-même. Couper en **8 brioches** (**NOTE:** 16 brioches pour 4 pers). Transférer, côté coupé vers le haut, dans un plat de cuisson beurré de 20 sur 20 cm (**NOTE:** 23 sur 33 cm pour 4 pers). Cuire au **centre** du four jusqu'à ce que la **pâte** soit brun doré, de 28 à 30 min.