

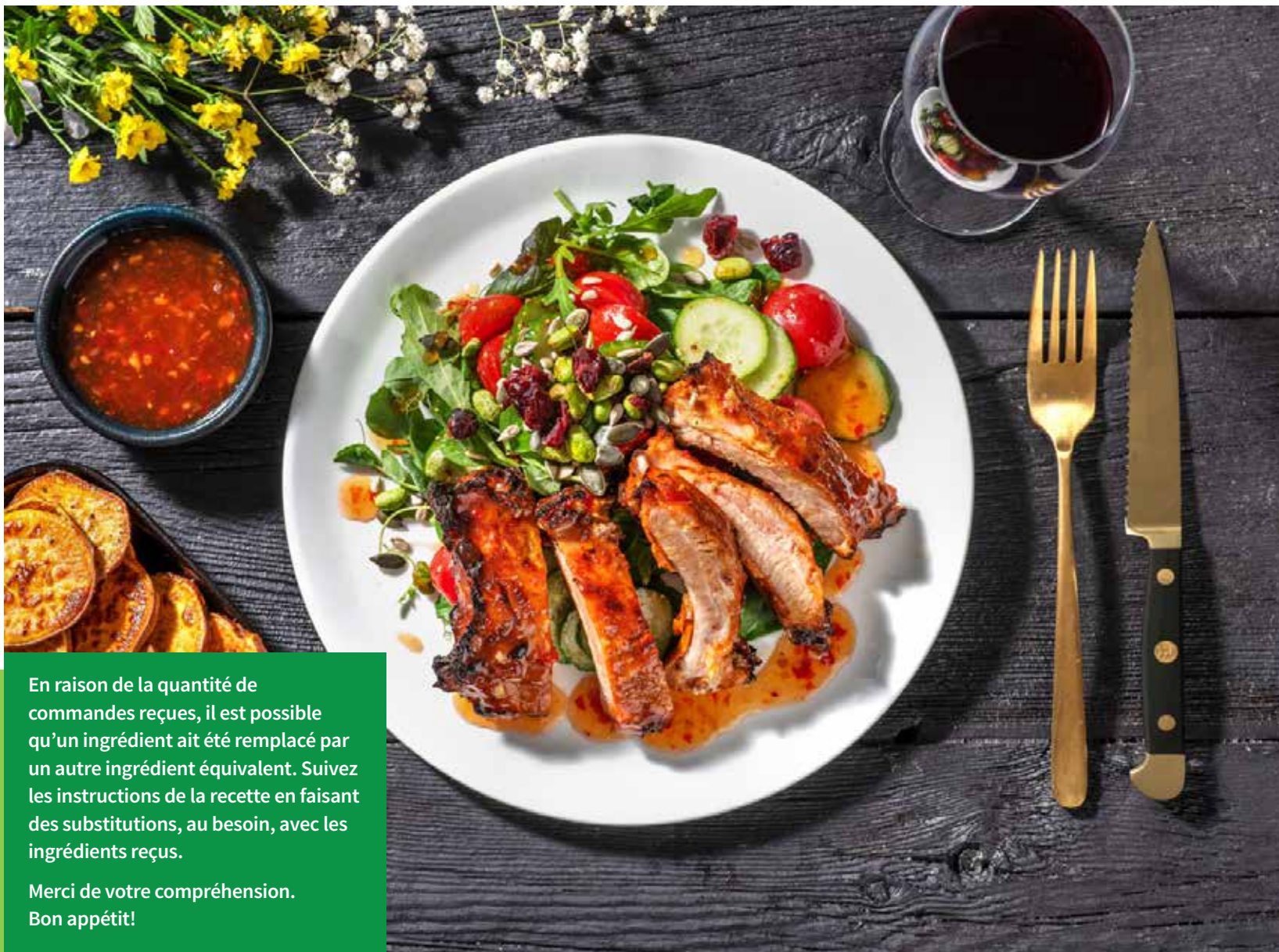


Côtes levées à l'érable

avec salade printanière

Spéciale

35 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!



Côtes levées de porc



Sirop d'érable



Sauce au chili doux



Moutarde à l'ancienne



Mélange printanier



Concombre



Patate douce



Garniture à salade



Tomates cerises



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR CÔTES LEVÉES!

Des côtes levées précuites pour un repas aussi rapide que délicieux!

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

2 plaques à cuisson, grand bol, papier d'aluminium, petite casserole, fouet, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Côtes levées de porc	728 g	1456 g
Sirop d'érable	2 c. à table	4 c. à table
Sauce au chili doux	¼ tasse	½ tasse
Moutarde à l'ancienne	1 c. à table	2 c. à table
Mélange printanier	56 g	113 g
Concombre	66 g	132 g
Patate douce	340 g	680 g
Garniture à salade	28 g	56 g
Tomates cerises	113 g	227 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à table	2 c. à table
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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

Couper les **tomates** en deux. Trancher le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Couper les **patates douces** en rondelles de 1,25 cm (½ po).

2



Mariner les légumes

Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, la **moutarde**, **2 c. à table** d'**huile** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler l'huile et le sucre pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **tomates** et le **concombre**. Bien mélanger. Réserver.

3



Chauffer les côtes levées

Retirer les **côtes levées** de l'emballage, puis les disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Rôtir les **côtes levées** sur la grille du **bas** du four jusqu'à ce qu'elles soient chaudes, de 14 à 15 min.**

4



Griller les patates douces

Pendant que les **côtes levées** rôtissent, arroser les **rondelles de patates douces** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) sur une autre plaque à cuisson. **Saler** et **poivrer**. Griller les **patates douces** au **centre** du four, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 5 à 6 min par côté.

5



Préparer le glaçage

Pendant que les **côtes levées** réchauffent, chauffer une petite casserole à feu moyen-doux. Ajouter la **sauce au chili doux** et le **sirop d'érable**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que le tout soit chaud, de 3 à 4 min.

6



Finir et servir

Ajouter le **mélange printanier** et la **garniture à salade** au bol de **tomates** et de **concombres marinés**. Bien mélanger. Répartir les **côtes levées**, les **patates douces** et la **salade** dans les assiettes. Servir avec le **glaçage au chili doux** et à l'érable comme trempette.

Le souper, c'est réglé!