

Porc effiloché BBQ

avec pains gratinés et salade crémeuse au chou frisé et aux pommes

20 minutes



Porc effiloché



Sauce BBQ



Petits pains artisan



Sel d'ail



Monterey Jack, râpé



Pomme Granny Smith



Salade de chou frisé



Canneberges séchées



Yogourt grec



Mayonnaise



Mais en grains

BONJOUR PORC EFFILOCHÉ

Pour un goût fumé et savoureux en seulement 20 minutes!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, râpe à 4 côtés, grand bol, fouet, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc effiloché	300 g	600 g
Sauce BBQ	½ tasse	1 tasse
Petits pains artisan	2	4
Sel d'ail	1 c. à thé	1 ½ c. à thé
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Pomme Granny Smith	1	2
Salade de chou frisé	113 g	227 g
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Yogourt grec	100 g	100 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	2 c. à soupe
Maïs en grains	56 g	113 g
Sucre*	1 c. à thé	1 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 71 °C (160 °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 joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Faire rôtir le porc et le maïs

Dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), combiner le **maïs** et le **porc**. Arroser de **sauce BBQ**. Faire cuire sur la grille du **bas** du four jusqu'à ce que le tout soit chaud, de 10 à 12 minutes.**



Préparer les pains à gratiner

Pendant que le **porc** et le **maïs** rôtissent, trancher les **petits pains** en deux. Sur une plaque à cuisson, disposer les tranches de pain, côté coupé vers le haut. Badigeonner les **pains** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de **½ c. à thé de sel d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes). Parsemer le **fromage** sur les **pains**. Réserver.



Préparer la salade de chou

Dans un grand bol, fouetter le **yogourt**, la **mayonnaise**, **½ c. à thé de sel d'ail** et **1 c. à thé de sucre**. Râper grossièrement la **pomme** directement dans le bol contenant la **vinaigrette**. Ajouter les **canneberges séchées** et la **salade de chou frisé**. **Saler et poivrer**. Bien mélanger.



Faire gratiner les pains

Faire gratiner les **pains** au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Terminer et servir

Répartir le **porc effiloché BBQ**, la **salade crémeuse au chou frisé** et les **pains gratinés** dans les assiettes.

Le repas est prêt!