

Porc Salisbury et purée de pommes de terre avec sauce aux champignons et salade d'épinards

30 minutes



Porc haché



Échalote



Chapelure italienne



Pommes de terre Russet



Concentré de bouillon de bœuf



Mélange roquette et épinards



Pomme Gala



Farine tout usage



Miel



Moutarde de Dijon



Champignons



Vinaigre de vin blanc



Sauce Worcestershire

BONJOUR SAUCE WORCESTERSHIRE

Une sauce fermentée au goût savoureux originaire du comté du Worcestershire!

D'ABORD

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, grand bol, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Échalote	50 g	100 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Mélange roquette et épinards	113 g	227 g
Pomme Gala	1	2
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Champignons	113 g	227 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce Worcestershire	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Lait*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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



Préparer

Évider la **pomme**, puis la couper en tranches minces de 0,5 cm (¼ po). Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Éplucher et trancher finement l'**échalote**. Couper les **champignons** en quatre.



Faire cuire les champignons

Retourner la poêle sur le feu. Ajouter **2 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés. Ajouter l'**échalote** et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elle ramollisse, de 1 à 2 minutes. **Saler et poivrer**. Réduire à feu moyen, puis ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Lorsque le **beurre** sera fondu, saupoudrer de **farine** et remuer jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés, pendant 1 minute.



Préparer la purée de pommes de terre

Dans une grande casserole, recouvrir les **pommes de terre** d'assez d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel**. (**REMARQUE** : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bouillira, baisser à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**. Égoutter et remettre dans la casserole. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** et **3 c. à soupe de lait** (doubler les quantités pour 4 personnes), puis écraser jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler et poivrer**.



Terminer la sauce

Ajouter **¾ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **concentré de bouillon de bœuf**. **Saler et poivrer**. Faire cuire en remuant pendant 1 minute, jusqu'à ce que la **sauce** commence à mijoter. Remettre les **galettes** dans la poêle et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **galettes** soient bien cuites.** (**CONSEIL** : Si la sauce réduit trop, ajouter de l'eau, une cuillère à soupe à la fois!)



Faire cuire les galettes

Pendant que les **pommes de terre** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Dans un grand bol, ajouter le **porc**, la **chapelure**, **1 c. à thé de moutarde de Dijon** (doubler la quantité pour 4 personnes) et la **moitié de la sauce Worcestershire** (utiliser toute la sauce pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis former **2 galettes** (4 galettes pour 4 personnes). Lorsque la poêle sera chaude, ajouter **2 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et les **galettes**. Faire poêler jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 3 à 4 minutes par côté. Transférer dans une assiette.



Terminer et servir

Dans un grand bol, fouetter le **miel**, le **reste de la moutarde de Dijon**, le **vinaigre de vin blanc** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Ajouter les **tranches de pomme**, la **roquette** et les **épinards**, puis bien mélanger. Répartir les **pommes de terre** et les **galettes** dans les assiettes et napper de la **sauce aux champignons**. Servir avec la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!