

Porc Salisbury et purée de pommes de terre avec sauce aux champignons et salade verte

30 minutes



Porc haché



Oignon, haché



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, 2 grands bols, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Oignon, haché	56 g	113 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 74 °C (165 °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



Préparer

Évider la **pomme**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po). Couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). 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 les **oignons** et poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. **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 pendant 1 minute, jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés.



Préparer la purée de pommes de terre

Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel** (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 **potatoes de terre**. Égoutter et remettre dans la casserole, hors du feu. 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**. **Saler et poivrer**. Faire cuire pendant 1 minute en remuant à l'occasion, 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 entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Si la sauce réduit trop, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe à la fois!)



Faire cuire les galettes

Pendant que les **potatoes 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 de taille égale** (4 galettes pour 4 personnes). Ajouter **2 c. à thé d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la poêle chaude, puis les **galettes**. Faire poêler de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**REMARQUE** : Ce n'est pas grave si elles ne sont pas entièrement cuites à cette étape!) Transférer dans une assiette.



Terminer et servir

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

Le repas est prêt!