

Porc Salisbury et purée de pommes de terre

avec sauce aux champignons et salade verte

30 minutes



Porc haché



Chapelure italienne



Pomme de terre
Russet



Mélange pour sauce
brune



Bébés épinards



Pomme Gala



Moutarde de Dijon



Champignons



Vinaigre de vin blanc



Sauce Worcestershire



Concentré de
bouillon de poulet

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

Bol moyen, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mélange pour sauce brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Bébés épinards	113 g	227 g
Pomme Gala	1	2
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	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Lait*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	½ 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 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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 rejoindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Faire cuire les pommes de terre

Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (utiliser la même quantité pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres. 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, à l'aide d'une presse-purée, écraser jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**.



4 Commencer la sauce brune aux champignons

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Saler** et **poivrer**. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire fondre en tournant. Saupoudrer de **mélange pour sauce brune** et remuer pendant 30 secondes, jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés.



2 Commencer les galettes

Pendant que les **potatoes** cuisent, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde de Dijon** et la **moitié** de la **sauce Worcestershire**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Former à partir du **mélange** **2 galettes de taille égale et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur** (4 galettes pour 4 personnes). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Couvrir et faire poêler de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Ce n'est pas grave si elles ne sont pas entièrement cuites à cette étape!) Transférer dans une assiette.



5 Terminer la sauce brune et les galettes

Incorporer au fouet **¾ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), le **concentré de bouillon** et le **reste** de la **sauce Worcestershire** dans la poêle contenant les **champignons**. Remettre les **galettes** dans la poêle et porter la **sauce** à légère ébullition. Réduire à feu moyen. Faire cuire à couvert de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion et en retournant les **galettes** à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Si la sauce réduit trop, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe à la fois!) **Saler** et **poivrer**, au goût.



3 Préparer et faire la vinaigrette

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **champignons** en quatre. Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Dans un grand bol, ajouter le **reste** de la **moutarde de Dijon**, le **vinaigre**, **½ c. à thé** de **sucre** et **2 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis mélanger en fouettant.



6 Terminer et servir

Ajouter les **tranches de pomme** et les **épinards** au grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger. Répartir la **purée** et les **galettes** dans les assiettes, puis napper de **sauce brune aux champignons**. Servir avec la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!