

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



Mélange roquette et
épinards



Pomme Gala



Moutarde de Dijon



Champignons



Vinaigre de vin blanc



Sauce Worcestershire



Concentré de
bouillon de poulet

BONJOUR SAUCE WORCESTERSHIRE

Ce condiment ajoute un délicieux je-ne-sais-quoi à tous les plats!

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
Mélange roquette et épinards	56 g	113 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
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lait*	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

** 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



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 les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** de terre soient tendres.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** et **3 c. à soupe de lait** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis écraser jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Salier** et **poivrer**, au goût.



Commencer la sauce 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 qté pour 4 pers.), puis les **champignons**. Cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés, en remuant à l'occasion. **Salier** et **poivrer**.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et faire fondre en tournant.
- Saupoudrer du **mélange pour sauce brune** et remuer pendant 30 s ou jusqu'à ce que les **champignons** soient enrobés.



Commencer les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure**, la **moitié de la moutarde** et la **moitié de la sauce Worcestershire**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Former à partir du **mélange 2 galettes de taille égale et de 2,5 cm d'épaisseur (1 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Cuire à couvert de 3 à 4 min par côté. (**REMARQUE** : Ce n'est pas grave si elles ne sont pas entièrement cuites à cette étape!) Transférer dans une assiette.



Terminer la sauce et les galettes

- Incorporer au fouet **¾ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.), le **concentré de bouillon** et le **reste de la sauce Worcestershire** dans la poêle contenant les **champignons** et bien mélanger.
- Remettre les **galettes** dans la poêle. Porter la **sauce** à légère ébullition, puis réduire à feu moyen. Cuire à couvert de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites, en remuant à l'occasion et en retournant les **galettes** à mi-cuisson**. (**CONSEIL** : Si la sauce réduit trop, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe à la fois!)
- **Salier** et **poivrer**, au goût.



Faire la vinaigrette et préparer

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, le **reste de la moutarde**, **½ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Ajouter les **potatoes** à la **vinaigrette**, puis remuer pour enrober.
- Couper les **champignons** en quatre.



Terminer et servir

- Ajouter le **mélange roquette et épinards** au bol contenant les **potatoes** et la **vinaigrette**, puis bien mélanger.
- Répartir la **purée de pommes de terre** et les **galettes** dans les assiettes, puis napper de **sauce aux champignons**.
- Servir avec la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!