

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

35 minutes



Porc haché



Chapelure italienne



Pomme de terre
Russet



Mélange d'épices
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

Un condiment qui ajoute un délicieux je-ne-sais-quoi!

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 d'épices 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 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** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter les **potatoes** et les 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 les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler** et **poivrer**, au goût.



4 Commencer la sauce aux champignons

- 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, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis faire tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Saupoudrer les **champignons** du **mélange pour sauce brune**, puis remuer pendant 30 s, jusqu'à ce qu'ils soient enrobés.



2 Commencer les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure**, la **moitié de la moutarde**, la **moitié de la sauce Worcestershire** et **¼ c. à thé de sel**. **Poivrer**, puis mélanger. À partir du **mélange de porc**, former **2 galettes de taille égale** et de **2,5 cm (1 po) d'épaisseur** (4 galettes pour 4 pers.).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **galettes**. Cuire de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées. (**REMARQUE** : Les galettes continueront de cuire à une autre étape.) Transférer les **galettes** dans une assiette.



5 Terminer la sauce et les galettes

- Dans la poêle contenant les **champignons**, incorporer graduellement au fouet **¾ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.), le **concentré de bouillon** et le **reste de la sauce Worcestershire**, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Remettre les **galettes** dans la poêle, puis porter la **sauce** à légère ébullition. Réduire à feu moyen. Cuire à couvert de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion et en retournant les **galettes** à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Ajouter de l'eau, 1 c. à soupe à la fois, si la sauce réduit trop!)
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



3 Faire la vinaigrette et préparer

- Entre-temps, dans un grand bol, ajouter 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.). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger au fouet.
- Éviter la **pomme**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po). Ajouter les **potatoes** à la **vinaigrette**, puis remuer pour enrober.
- Couper les **champignons** en quatre.



6 Terminer et servir

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

Le souper, c'est réglé!