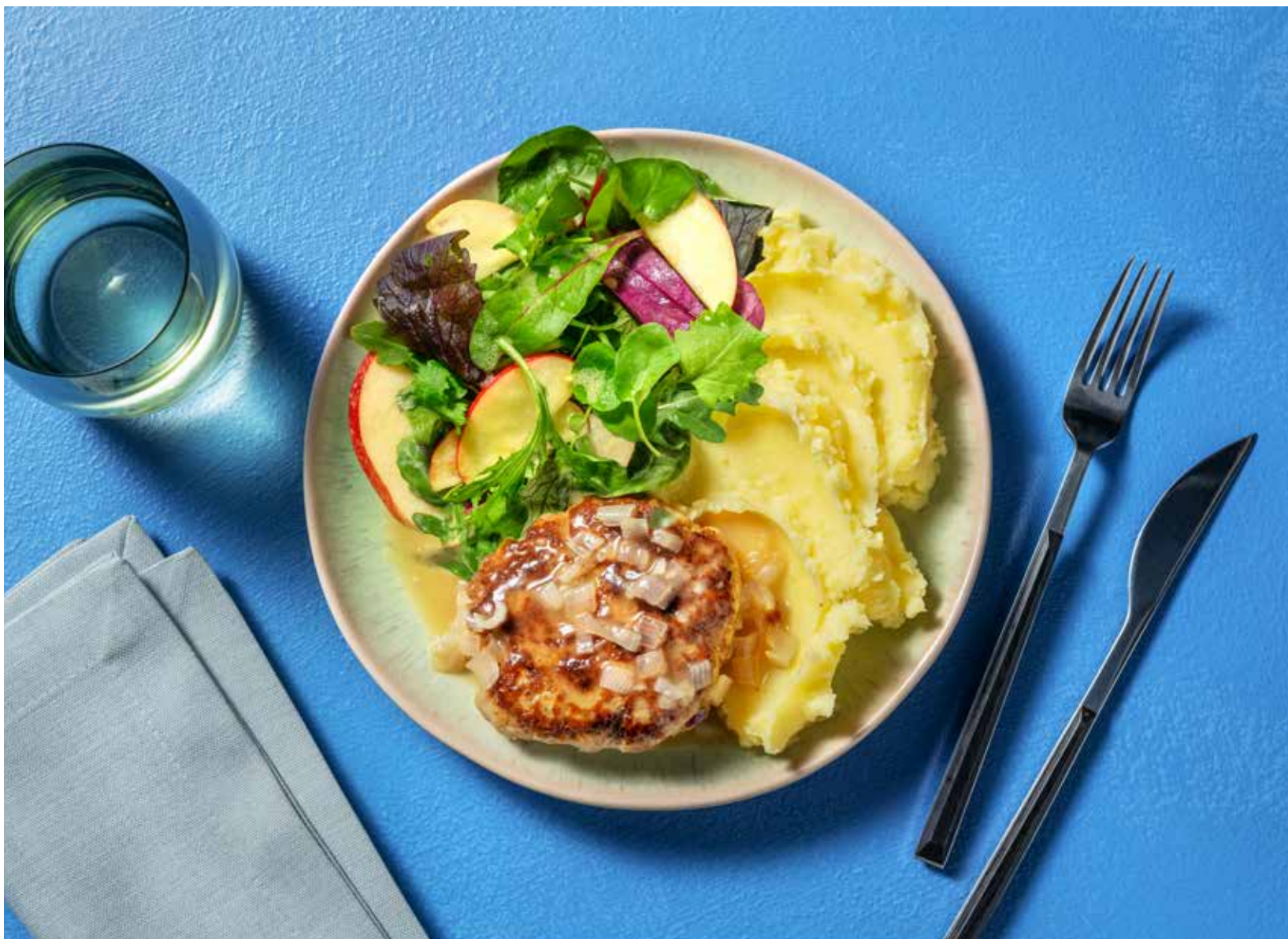


Porc Salisbury et purée de pommes de terre avec sauce à l'échalote et salade aux pommes

35 minutes



Porc haché



Chapelure italienne



Pomme de terre
Russet



Mélange d'épices
pour sauce brune



Mélange printanier



Pomme Gala



Moutarde de Dijon



Échalote



Vinaigre de vin blanc



Sauce Worcestershire



Concentré de
bouillon de poulet

BONJOUR SAUCE WORCESTERSHIRE

Ce condiment ajoute aux plats 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 pour sauce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Pomme Gala	1	2
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Échalote	50 g	100 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 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. **Salier** et **poivrer**, au goût.



4 Commencer la sauce

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Saupoudrer du **mélange pour sauce brune**, puis remuer pendant 30 s pour enrober les **échalotes**.
- 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. Porter à légère ébullition.



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** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange de porc** **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

- Remettre les **galettes** dans la poêle, et réduire à feu moyen. Couvrir et cuire 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!)
- **Salier** 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.). **Salier** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Éviter la **pomme**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter les **potatoes** à la **vinaigrette**, puis remuer pour enrober.
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



6 Terminer et servir

- Dans le bol contenant les **potatoes** et la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**, puis bien mélanger.
- Répartir la **purée de pommes de terre** et les **galettes** dans les assiettes, puis napper de **sauce à l'échalote**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!