

Poutine et porc grillé pour la Saint-Jean

avec fromage en grains et sauce brune

Grillade

Découverte

Épicée

35 minutes



Filet de porc



Pomme de terre à chair jaune



Fromage en grains



Ciboulette



Concentré de bouillon de bœuf



Oignon, haché



Épices à bifteck de Montréal



Asperges



Gousses d'ail



Farine tout usage

BONJOUR FROMAGE EN GRAINS

Le fameux fromage qui fait « squick squick » : le p'tit préf sur une poutine!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement le gril.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, papier parchemin, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filet de porc	340 g	680 g
Pomme de terre à chair jaune	320 g	640 g
Fromage en grains	56 g	113 g
Ciboulette	7 g	14 g
Concentré de bouillon de bœuf	2	4
Oignon, haché	56 g	113 g
Épices à bifteck de Montréal 🍷	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Asperges	227 g	454 g
Gousses d'ail	1	2
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 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 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 2,5 cm (1 po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson.



Préparer

Entre-temps, émincer la **ciboulette**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Parer les **asperges** à partir de 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure. Placer les **asperges** dans une assiette, puis les arroser de **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver. Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis l'assaisonner des **épices à bifteck de Montréal**.



Faire griller le porc et les asperges

Disposer le **porc** sur le gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit, en le retournant à l'occasion**. Lorsque le **porc** est presque prêt, ajouter les **asperges** sur le gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes, en retournant une fois.



Faire reposer le porc

Lorsque les **asperges** et le **porc** sont prêts, les transférer dans une assiette. Couvrir avec du papier d'aluminium, sans serrer, et laisser reposer de 2 à 3 min.



Faire la sauce brune

Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **oignons**, l'**ail** et **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.). Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent, en remuant souvent. Saupoudrer de **farine**. Bien mélanger pendant 1 min. Ajouter les **concentrés de bouillon** et **¾ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers.). Faire mijoter de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant à l'occasion. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Terminer et servir

Trancher finement le **porc**. Répartir le **porc**, les **asperges** et les **potatoes** dans les assiettes. Garnir les **potatoes** de **fromage en grains** et de **sauce brune**. Parsemer de **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!