

# Sandwichs de porc grillé BBQ

avec salade de chou crémeuse

Grillade

30 minutes



Côtelettes de porc, désossées



Assaisonnement BBQ



Sauce BBQ



Salade de chou



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Pain à sous-marin



Cornichons à l'aneth, tranchés



Oignon jaune

BONJOUR SAUCE BBQ

*Cette sauce marie à merveille les saveurs sucrée, salée et fumée!*

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, 2 petits bols

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Salade de chou	170 g	340 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain à sous-marin	2	4
Cornichons à l'aneth, tranchés	90 ml	180 ml
Oignon jaune	56 g	113 g
Sucre*	¾ c. à thé	1 ½ 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 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

    @HelloFreshCA

1



## Préparer

- Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Égoutter les **cornichons**, en réservant **tout** leur **liquide**.
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.) et l'**assaisonnement BBQ**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.
- Couper les **pains** en deux.

4



## Faire griller les pains

- Lorsque le **porc** est presque prêt, disposer les **pains** de l'autre côté du barbecue, côté coupé vers le bas. Fermer le couvercle et faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'ils soient grillés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)

2



## Faire mariner les oignons et faire la salade

- Dans un petit bol, ajouter les **oignons**, le **liquide des cornichons**, **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers.) et la **moitié** du **vinaigre**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver pour faire mariner.
- Dans un grand bol, ajouter la **salade de chou**, la **moitié** de la **mayonnaise**, le **reste** du **vinaigre** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

5



## Terminer et servir

- Transférer le **porc** dans une assiette et laisser reposer de 1 à 2 min.
- Entre-temps, mélanger le **reste** de la **sauce BBQ** et le **reste** de la **mayonnaise** dans un autre petit bol.
- Trancher le **porc** finement.
- Égoutter les **oignons marinés** et jeter la marinade.
- Tartiner la **mayo BBQ** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir du **porc**, des **cornichons** et des **oignons**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
- Répartir les **sandwichs de porc BBQ** et la **salade de chou crémeuse** dans les assiettes.

3



## Faire griller le porc

- Disposer le **porc** d'un côté du barbecue. Fermer le couvercle et faire griller de 4 à 6 min par côté ou jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, en le retournant une fois\*\*.
- Lorsque le **porc** est presque cuit, badigeonner un côté d'**un peu** de **sauce BBQ**, puis le retourner. Faire griller pendant 30 s et répéter avec l'autre côté.

Le souper, c'est réglé!