

Schnitzels de porc et aioli

avec choux de Bruxelles rôtis et purée de pommes de terre

35 minutes



Côtelettes de porc,
déossées



Mayonnaise



Chapelure panko



Pomme de terre
Russet



Gousses d'ail



Choux de Bruxelles



Ciboulette



Crème sure

BONJOUR SCHNITZEL

Une tranche de viande mince qui est panée avant d'être frite!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, assiette creuse, papier d'aluminium, petit bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Chapelure panko	½ tasse	1 tasse
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Gousses d'ail	3	6
Choux de Bruxelles	227 g	454 g
Ciboulette	7 g	14 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 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

    @HelloFreshCA



Préparer et faire l'aïoli

Couper les **choux de Bruxelles** en deux (les plus gros en quatre). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Émincer la **ciboulette**. Peler, puis couper les **potatoes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans un petit bol, ajouter **3 c. à soupe** de **mayonnaise**, **¼ c. à thé** d'**ail** (doubler les quant. pour 4 pers.) et la **moitié** de la **ciboulette**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Préparer le porc

Entre-temps, mélanger la **chapelure** et **1 c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers.) dans une assiette creuse. En maintenant le couteau parallèle à la planche à découper, trancher **chaque côtelette de porc** en son centre, en laissant 1,25 cm (½ po) intact à l'autre extrémité. Ouvrir la **côtelette** comme un livre. **Saler** et **poivrer**. Enrober **chaque côtelette** du **reste** de la **mayonnaise**. Presser **une côtelette** à la fois des deux côtés dans le mélange de **chapelure** pour l'enrober complètement.



Faire cuire les pommes de terre

Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]) et ajouter **2 c. à thé** de **sel** (mêmes quant. 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 qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis le **porc**. Faire poêler de 3 à 4 min par côté ou jusqu'à ce qu'il soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire poêler le porc en 2 étapes, en utilisant 2 c. à soupe d'huile chaque fois.) Transférer le **porc** sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium. Faire cuire dans le **haut** du four de 4 à 6 min ou jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.



Faire rôtir les choux de Bruxelles

Entre-temps, disposer les **choux de Bruxelles** sur une plaque à cuisson et arroser de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four pendant 10 min ou jusqu'à ce qu'ils soient presque tendres. Après 10 min, ajouter le **reste** de l'**ail** aux **choux de Bruxelles**, puis remuer pour enrober. Continuer de faire rôtir au **centre** du four de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



Terminer et servir

Égoutter et remettre les **potatoes de terre** dans la même casserole, hors du feu. Ajouter la **crème sure**, le **reste** de la **ciboulette** et **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.). Écraser le tout jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient crémeuses. **Saler** et **poivrer**, au goût. Répartir le **porc**, la **purée de pommes de terre** et les **choux de Bruxelles** dans les assiettes. Napper le **porc** d'**aïoli**.

Le souper, c'est réglé!