

# Côtelettes de porc à la mode du Sud

avec sauce BBQ blanche, maïs au beurre et pommes de terre croustillantes

Familiale

Épicée (au goût)

35 minutes



Côtelettes de porc, désossées



Maïs en conserve



Pommes de terre à chair jaune



Poivre noir concassé



Mayonnaise



Gousses d'ail



Moutarde de Dijon



Persil



Raifort

BONJOUR SAUCE BBQ BLANCHE

Mayonnaise et raifort s'unissent dans cette sauce BBQ inspirée du Sud!

## D'abord

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

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2:

- Doux : 1/8 c. à thé
- Moyen : 1/4 c. à thé
- Épicé : 1/2 c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, tamis

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Maïs en conserve	1/2 boîte	1 boîte
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Poivre noir concassé	1/4 c. à thé	1/2 c. à thé
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Moutarde de Dijon	1 1/2 c. à soupe	3 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Raifort	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1/4 c. à thé	1/2 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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'huile (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Disposer le tout en une seule couche. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



## Terminer le porc

Une fois que le **porc** est cuit, retirer la poêle du feu et transférer le **porc** dans une assiette. Badigeonner de la **moitié** de la **sauce BBQ blanche**. Couvrir pour garder chaud. Essuyer la poêle.



## Préparer la sauce BBQ blanche

Pendant que les **potatoes** rôtissent, fouetter dans un bol moyen la **mayonnaise**, la **moutarde de Dijon**, **1 c. à thé** de **raifort**, **1/4 c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes) et **1/4 c. à thé** de **poivre noir concassé**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Réserver. Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



## Faire cuire le maïs

Égoutter et rincer le **maïs**, puis le sécher avec un essuie-tout. Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire tourner la poêle pendant 30 secondes, jusqu'à ce que le **beurre** fonde. Ajouter l'**ail** et le **maïs**. Faire cuire de 5 à 6 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit bien chaud. Incorporer la **moitié** du **persil**. **Saler** et **poivrer**.



## Faire cuire le porc

Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1/2 c. à soupe** d'huile (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire poêler de 4 à 6 minutes par côté, jusqu'à ce que le **porc** soit doré et entièrement cuit\*\*.



## Terminer et servir

Trancher le **porc**. Répartir le **porc**, le **maïs au beurre** et les **potatoes** dans les assiettes. Napper le **porc** du **liquide de cuisson** restant dans l'assiette et du **reste** de la **sauce BBQ blanche**. Parsemer du **reste** du **persil**.

## Le repas est prêt!