



# Boulettes BBQ de porc et à la pomme

## avec purée de pommes de terre crémeuse et salade

Familiale

35 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://hellofresh.ca)

Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g



Porc haché  
250 g | 500 g



Pomme de terre  
Russet  
2 | 4



Chapelure  
italienne  
4 c. à soupe |  
8 c. à soupe



Petites tomates  
113 g | 227 g



Bébés épinards  
56 g | 113 g



Pomme Gala  
1 | 2



Crème  
56 ml | 113 ml



Fromage à la  
crème  
1 | 2



Échalotes frites  
28 g | 56 g



Sauce BBQ  
4 c. à soupe |  
8 c. à soupe



Assaisonnement BBQ  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Vinaigre de vin  
blanc  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe

**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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



## Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Éplucher, puis couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Éviter la **potato**. Râper grossièrement la **moitié** de la **potato**. Trancher finement le **reste** de la **potato**.
- Couper les **tomatoes** en deux.

2



## Cuire les pommes de terre

- 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-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.

3



## Former et rôtir les boulettes

- Dans un grand bol, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **potato râpée**, l'**assaisonnement BBQ** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 12 boulettes** (24 boulettes) de **taille égale**.
- Les disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient dorées et entièrement cuites\*\*.

4



## Écraser les pommes de terre

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter la **crème**, le **fromage à la crème** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

5



## Assembler la salade

- Dans un bol moyen, fouetter le **vinaigre**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **huile**.
- Ajouter les **tomates**, les **tranches de pomme** et les **épinards**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.

6



## Terminer et servir

- Lorsque les **boulettes** seront cuites, fondre dans un petit bol allant au micro-ondes **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** pendant 30 s.
- Dans un autre grand bol, ajouter les **boulettes**, la **sauce BBQ**, le **beurre fondu** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **eau**, puis remuer pour enrober.
- Répartir la **purée de potatoes** dans les assiettes, puis garnir de **boulettes** et de la **sauce restant** dans le bol.
- Parsemer de **échalotes frites**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

## 3 | Former et rôtir les boulettes

Changer | Dinde hachée

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**\*\*.

## 3 | Former et rôtir les boulettes

Changer | Bœuf haché

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**\*\*.