



Côtelettes de porc et sauce chimichurri avec pommes de terre au paprika fumé

Spéciale

40 minutes



Côtelettes de porc
2 | 4



Pomme de terre
rouge
250 g | 500 g



Mélange paprika
fumé et ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Coriandre
7 g | 14 g



Persil
7 g | 14 g



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



Gousses d'ail
2 | 4



Oignon rouge
1 | 2



Poivron vert
1 | 2



Poivron rouge
1 | 2



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 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



Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Retirer les parties brunes des **potatoes de terre**. Couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Assaisonner de la **moitié du mélange paprika fumé et ail, saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées.

4



Cuire le porc

- Sécher le **porc** avec un essuie-tout.
- **Saler et poivrer**, puis saupoudrer du **reste du mélange paprika fumé et ail**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que le **porc** soit doré.
- Transférer sur la plaque contenant les **poivrons** et les **oignons**. Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

2



Préparer

- Hacher finement la **coriandre**.
- Hacher finement le **persil**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Évider, puis couper les **poivrons** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Peler l'**oignon rouge**, puis couper la **moitié** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Hacher finement le **reste** de l'**oignon**.
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **poivrons** et les **oignons tranchés** de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.

5



Préparer la mayo à l'ail

- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et le **reste** de l'**ail**.
- **Saler et poivrer**.

3



Préparer le chimichurri

- Dans un bol moyen, fouetter le **vinaigre**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**huile**, le **persil**, la **coriandre**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**ail**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et l'**oignon rouge** haché finement.
- **Saler et poivrer**, au goût. Réserver.

6



Terminer et servir

- Répartir le **porc**, les **potatoes de terre** et les **légumes** dans les assiettes.
- Napper le **porc** de **chimichurri**.
- Servir la **mayo à l'ail** comme trempette.

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.