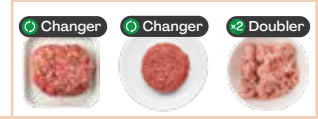




# Porc Salisbury et purée de pommes de terre avec sauce à l'échalote et salade aux pommes

Familiale

35 à 45 minutes














Boeuf haché 250 g | 500 g    Beyond Meat® 2 | 4    Porc haché 500 g | 1000 g

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)



-  Porc haché  
250 g | 500 g
-  Chapelure italienne  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe
-  Pomme de terre Russet  
2 | 4
-  Mélange d'épices pour sauce  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe
-  Mélange printanier  
56 g | 113 g
-  Pomme Gala  
1 | 2
-  Moutarde de Dijon  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
-  Échalote  
1 | 2
-  Vinaigre de vin blanc  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
-  Sauce Worcestershire  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
-  Concentré de bouillon de miso  
1 | 2

**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



## Cuire les pommes de terre

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Éplucher, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** de **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. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) de **lait**, puis écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Salier** et **poivrer**, au goût.

4



## Commencer la sauce à l'échalote

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce**, puis remuer pendant 30 s, jusqu'à ce que les **échalotes** soient enrobées.
- Incorporer graduellement en fouettant **1 tasse** (2 tasses) d'**eau**, le **concentré de bouillon de miso** et le **reste de la sauce Worcestershire**, jusqu'à ce que le tout soit combiné. Porter à légère ébullition.

2



## Commencer les galettes

- [Changer](#) | [Bœuf haché](#)
- [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)
- ×2 [Doubl](#)er | [Porc haché](#)

- Entre-temps, ajouter à un bol moyen le **porc**, la **chapelure**, la **moitié de la moutarde**, la **moitié de la sauce Worcestershire** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange de porc 2 galettes** (4 galettes) **de taille égale et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les galettes.
- Cuire de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées. (**REMARQUE** : Les galettes continueront de cuire à une autre étape.) Transférer dans une assiette.

5



## Terminer la sauce et les galettes

- Lorsque la **sauce** bouillira, remettre les **galettes** dans la poêle, puis réduire à feu moyen.
- Cuire à couvert de 3 à 4 min, en remuant la **sauce** l'occasion et en retournant les **galettes** à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*. (**CONSEIL** : Si la **sauce** réduit trop, ajouter de l'eau, une cuillère à soupe à la fois.)
- **Salier** et **poivrer**, au goût.

3



## Mélanger la vinaigrette et préparer

- Entre-temps, ajouter à un grand bol le **vinaigre**, le **reste de la moutarde**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 ½ c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**huile**.
- **Salier** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Ajouter les **potatoes** à la **vinaigrette**, puis remuer pour enrober.
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).

6



## Terminer et servir

- Au bol contenant les **potatoes** et la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**, puis bien mélanger.
- Répartir la **purée de pommes de terre** et les **galettes** dans les assiettes, puis napper de **sauce à l'échalote**.
- Servir la **salade aux pommes** en accompagnement.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | **d'huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

## 2 | Commencer les galettes

- [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire le **porc\*\***.

## 2 | Commencer les galettes Beyond Meat®

- [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir compte des instructions de former les **galettes**. (**REMARQUE** : Garder la chapelure, le reste de la moutarde et le reste de la sauce Worcestershire pour une autre recette.) Cuire et servir les **galettes de Beyond Meat®** de la même façon que la recette vous indique de cuire et de servir le **porc\*\***.

## 2 | Commencer les galettes

- ×2 [Doubl](#)er | [Porc haché](#)

Si vous avez doublé le **porc**, ajouter **un autre ¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** au **mélange de porc 4 galettes** (8 galettes) **de taille égale et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur**. Cuire les **galettes** par étape, au besoin.