



Côtelettes de porc au brie et aux figues

avec rondelles de pommes de terre et salade de pacanes

Spéciale

35 minutes



Côtelettes de porc
2 | 4



Pomme de terre à chair jaune
400 g | 800 g



Mélange printanier
56 g | 113 g



Échalote
1 | 2



Brie
125 g | 250 g



Pacanes
28 g | 56 g



Concentré de bouillon de poulet
2 | 4



Tartinade de figues
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



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



Moutarde de Dijon
½ c. à soupe | 1 c. à soupe



Sauce soya
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé

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 et préparer

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

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. **Poivrer** et assaisonner de la **moitié du sel d'ail**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- Rôtir dans le **bas** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.

2



Griller les pacanes

- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé (une grande poêle pour 4 pers.).
- Ajouter les **pacanes** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pacanes** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.

3



Saisir les côtelettes de porc

- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. Assaisonner du **reste du sel d'ail et poivrer**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Poêler de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **porc** soit doré, puis transférer sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium.
- Rôtir dans le **haut** du four de 7 à 9 min, jusqu'à ce que le **porc** soit bien doré. (**REMARQUE** : Le porc finira de cuire à une autre étape.)

4



Garnir le porc de brie

- Entre-temps, couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (1/4 po) (8 tranches par meule).
- Lorsque les **côtelettes de porc** auront rôti pendant 8 min, retirer la plaque à cuisson du four avec précaution, puis régler le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Garnir **chaque côtelette de porc** de tranches de **brie**. Presser délicatement les **tranches de brie** sur les **côtelettes de porc**.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **brie** fonde légèrement et que le **porc** soit entièrement cuit**.

5



Préparer la sauce

- Entre-temps, chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **échalotes** et cuire de 1 à 2 min, en décollant les morceaux brunis au fond de la poêle, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent. (**CONSEIL** : Si les échalotes dorent trop rapidement, réduire à feu moyen.)
- Ajouter le **concentré de bouillon**, la **tartinade de figes**, la **sauce soya**, la **moitié du vinaigre** et **1/4 tasse** (1/2 tasse) d'**eau**.
- Porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

6



Terminer et servir

- Dans un grand bol, ajouter le **reste du vinaigre**, la **moutarde**, **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sucre** et **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier** et les **pacanes**. Remuer pour enrober.
- Répartir les **potatoes**, les **côtelettes de porc** et la **salade** dans les assiettes.
- Napper le **porc** de **sauce**.

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