



Côtelettes de porc au harissa et au miel

avec pilaf de couscous herbacé et sauce crémeuse au citron

Épicé

30 minutes

✖2 Doubler

🔄 Changer



Côtelettes de porc, désossées
680 g | 1360 g

Tofu
1 | 2

👉 Protéine personnalisable

+ Ajouter

🔄 Changer

ou

✖2 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



Côtelettes de porc, désossées
340 g | 680 g



Couscous
½ tasse | 1 tasse



Poivron
1 | 2



Citron
1 | 1



Bébé épinards
28 g | 56 g



Menthe
7 g | 7 g



Raisins secs sultana
28 g | 56 g



Amandes, tranchées
28 g | 56 g



Vinaigrette crémeuse
43 ml | 86 ml



Concentré de bouillon de poulet
1 | 2



Mélange d'épices façon harissa
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Miel
½ | 1

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 le couscous

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

- Dans une casserole moyenne, ajouter $\frac{3}{4}$ tasse (1 $\frac{1}{3}$ tasse) d'eau, 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **beurre** et le **concentré de bouillon**.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Retirer la casserole du feu, puis ajouter le **couscous**. Bien mélanger.
- Couvrir et laisser reposer pendant 5 min.
- Lorsque le **couscous** sera tendre, séparer les grains à la fourchette.

2



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm ($\frac{1}{4}$ po).
- Détacher des **branches** les **feuilles de menthe**, puis les hacher grossièrement.
- Zester, puis presser le **citron**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Fondre 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **beurre** dans un petit bol allant au micro-ondes ou dans une petite poêle à feu doux. Ajouter le **mélange d'épices façon harissa** et la **moitié** du **miel** (toute la qté pour 4 pers.). Bien mélanger en fouettant. (REMARQUE : C'est pour vos côtelettes de porc.)

3



Griller les amandes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **amandes** à la poêle sèche.
- Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer les **amandes grillées** dans une assiette.

4



Cuire les poivrons

- Dans la même poêle, ajouter $\frac{1}{2}$ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **poivrons**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**.
- Retirer du feu.
- Transférer les **poivrons** dans l'assiette contenant les **amandes grillées**.

5



Saisir et rôtir le porc

×2 Doubler | Côtelettes de porc

🔄 Changer | Tofu

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter à la poêle chaude 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. (REMARQUE : Cuire en 2 étapes pour 4 pers.)
- Transférer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie en silicone, badigeonner les **côtelettes de porc** du **mélange harissa-miel**.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.
- Transférer sur une planche à découper et laisser reposer de 3 à 5 min.

6



Terminer et servir

🔄 Changer | Tofu

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **couscous**, les **raisins secs**, les **épinards**, les **poivrons**, les **amandes**, la **menthe** et $\frac{1}{2}$ c. à soupe (1 c. à soupe) de **jus de citron**. Bien mélanger.
- Dans un autre petit bol, ajouter la **vinaigrette crémeuse**, $\frac{1}{4}$ c. à thé ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de **zeste de citron** et $\frac{1}{2}$ c. à soupe (1 c. à soupe) de **jus de citron**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Trancher finement le **porc**.
- Répartir le **couscous** dans les assiettes. Garnir de **porc**. Arroser d'un **filet** de **sauce crémeuse au citron**.

5 | Saisir et rôtir le porc

×2 Doubler | Côtelettes de porc

Si vous avez doublé les **côtelettes de porc**, les préparer et les cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la **portion régulière de porc**. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

5 | Saisir et rôtir le tofu

🔄 Changer | Tofu

Si vous avez choisi le **tofu**, le sécher avec un essuie-tout. En maintenant le couteau parallèle à la planche à découper, couper le **tofu** en deux. (REMARQUE : Chaque bloc donnera deux steaks de tofu carrés.) À l'aide d'une fourchette, piquer le **tofu** sur tous ses côtés. Assaisonner le **tofu** de la même façon que la recette vous indique d'assaisonner les **côtelettes de porc**. Saisir et rôtir le **tofu** de la même façon que la recette vous indique de saisir et de rôtir les **côtelettes de porc**, en réduisant le temps de cuisson à 6 à 8 min, jusqu'à ce que le **tofu** soit tendre et doré.

6 | Terminer et servir

🔄 Changer | Tofu

Servir le **tofu** de la même façon que la recette vous indique de servir les **côtelettes de porc**.

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