

Côtelettes de porc à la mode du Sud

avec sauce BBQ blanche, maïs au beurre et pommes de terre croustillantes

Épicée (au goût)

Familiale

30-40 minutes



Côtelettes de porc, désossées



Maïs en grains



Pomme de terre à chair jaune



Poivre noir concassé



Mayonnaise



Purée d'ail



Moutarde de Dijon



Persil



Sauce crémeuse au raifort

BONJOUR SAUCE BBQ BLANCHE

Mayonnaise et raifort s'unissent dans cette sauce BBQ inspirée du Sud!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 :

- Doux : 1/8 c. à thé
- Moyen : 1/4 c. à thé
- Épicé : 1/2 c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Maïs en grains	113 g	227 g
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Poivre noir concassé 🌶️	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 1/2 c. à thé	3 c. à thé
Persil	7 g	14 g
Sauce crémeuse au raifort	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1/4 c. à thé	1/2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le porc jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **pommes de terre** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer les **pommes de terre** en une seule couche. Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient dorées.



Terminer le porc

- Lorsque le **porc** sera entièrement cuit, retirer la poêle du feu et transférer le **porc** dans une assiette.
- Badigeonner de la **moitié** de la **sauce BBQ blanche**.
- Couvrir pour garder chaud.
- Essuyer la poêle avec précaution.



Préparer la sauce BBQ blanche

- Entre-temps, fouetter dans un bol moyen la **mayonnaise**, la **moutarde**, la **sauce crémeuse au raifort**, **1/4 c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.) et **1/4 c. à thé de poivre noir concassé**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Réserver.
- Hacher grossièrement le **persil**.



Cuire le maïs

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter la **purée d'ail** et le **maïs**. Cuire pendant 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit bien chaud. **Salier** et **poivrer**.
- Incorporer la **moitié** du **persil**.



Commencer le porc

- Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis **salier** et **poivrer**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Poêler de 4 à 6 min par côté, jusqu'à ce que le **porc** soit doré et entièrement cuit**.



Terminer et servir

- Trancher le **porc**.
- Répartir le **porc**, le **maïs au beurre** et les **pommes de terre** dans les assiettes.
- Arroser le **porc** du **jus** restant dans l'assiette et napper du **reste** de la **sauce BBQ blanche**.
- Parsemer du **reste** du **persil**.

Le souper, c'est réglé!