



Côtelettes de porc à l'ail coupe hôtel

avec sauce balsamique-bleuets

De luxe

35 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Côtelettes de porc, avec os



Pomme de terre à chair jaune



Pois sucrés



Petites tomates



Échalote



Thym



Gousses d'ail



Crème



Fromage de chèvre



Confiture de bleuets



Vinaigre balsamique



Sel d'ail

BONJOUR FROMAGE DE CHÈVRE

Savoureux, acidulé et crémeux, il se marie parfaitement aux pommes de terre!

D'abord

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

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, avec os	2	4
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Petites tomates	113 g	227 g
Échalote	50 g	100 g
Thym	7 g	14 g
Gousses d'ail	2	4
Crème	113 ml	237 ml
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Confiture de bleuets	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

1



Bouillir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers.
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'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**.

4



Cuire les légumes

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile, puis les **pois sucrés**. Cuire pendant 1 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pois sucrés** commencent à ramollir.
- Ajouter les **tomates**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pois sucrés** soient légèrement croquants et que les **tomates** éclatent. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Transférer les **légumes** dans une assiette.

2



Préparer

- Entre-temps, parer les **pois sucrés**.
- Percer les **tomates** avec précaution à l'aide d'une fourchette.
- Peler, puis couper l'**échalote** en tranches de 0,25 cm (¼ po).
- Détacher les **feuilles de thym** des tiges, puis les hacher finement.
- **Poivrer**, puis saupoudrer de la moitié du **sel d'ail**.

5



Préparer la sauce

- Réduire 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 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Ajouter l'**ail**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter la **confiture**, le **vinaigre**, la moitié du **thym** et ¼ tasse (½ tasse) d'eau. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

3



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile, puis le **porc**. Saisir de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Retirer du feu, puis transférer le **porc** sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.
- Lorsque le **porc** sera cuit, le laisser reposer de 2 à 3 min sur une planche à découper propre.

6



Écraser les pommes de terre et servir

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **fromage de chèvre**, la **crème**, le **reste** du **thym**, le **reste** du **sel d'ail** et 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **beurre**, puis écraser le tout jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Poivrer**.
- Trancher finement le **porc**.
- Incorporer le **jus de porc restant** sur la plaque à cuisson à la sauce.
- Répartir la **purée de pommes de terre**, les **légumes** et le **porc** dans les assiettes.
- Couronner le **porc** de **sauce balsamique-bleuets**.

Le souper, c'est réglé!