

Côtelettes de porc au brie et aux figues

avec rondelles de pommes de terre et salade de pacanes

Deluxe

35 minutes



Côtelettes de porc, avec os



Pomme de terre à chair jaune



Mélange printanier



Échalote



Brie



Pacanes



Concentré de bouillon de poulet



Tartinade de figues



Vinaigre de vin rouge



Moutarde de Dijon



Sauce soya



Sel d'ail

BONJOUR TARTINADE DE FIGUES

Sucrée et collante, elle est l'ingrédient parfait pour les vinaigrettes et les glaçages!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, essuie-tout, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, avec os	2	4
Pomme de terre à chair jaune	400 g	800 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Échalote	50 g	100 g
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	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Sauce soya	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

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.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



1 Rôtir les pommes de terre et préparer

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ 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.)
- Entre-temps, peler, puis hacher finement l'**échalote**.



4 Garnir le porc de brie

- Entre-temps, couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (8 tranches par meule de brie).
- 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**.



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.



5 Préparer la sauce

- Entre-temps, chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) 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 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.
- Ajouter les **concentrés de bouillon**, la **tartinade de figues**, la **sauce soya**, la **moitié du vinaigre** et **¼ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



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 **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), 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 doré. (**REMARQUE** : Le porc finira de cuire à une autre étape.)



6 Terminer et servir

- Dans un grand bol, ajouter le **reste du vinaigre**, **¼ c. à thé de sucre**, **½ c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.) et la **moutarde**. **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**.

Le souper, c'est réglé!