

# Côtelettes de porc BBQ-chipotle grillées

avec pommes de terre à l'aneth et salade de maïs grillé

Barbecue du dimanche

Épicée

35 minutes



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



Côtelettes de porc, avec os



Mélange d'épices sud-ouest



Sauce BBQ



Sauce au chipotle



Épi de maïs



Petites tomates



Sel d'ail



Mélange printanier



Cornichon à l'aneth, en tranches



Oignon vert



Pomme de terre à chair jaune



Mayonnaise

BONJOUR SAUCE BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu élevé.

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, pinceau à pâtisserie en silicone, casserole moyenne, 3 grands bols, petit bol, fouet, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, avec os	2	4
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Épi de maïs	1	2
Petites tomates	113 g	227 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Mélange printanier	56 g	113 g
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Oignon vert	1	2
Pomme de terre à chair jaune	400 g	800 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
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.



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

1



## Faire bouillir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une casserole moyenne, 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-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Rincer les **potatoes** à l'eau froide jusqu'à ce qu'elles ne soient plus chaudes.

4



## Griller le porc

- Entre-temps, disposer le **porc** sur l'autre moitié de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 4 à 5 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit\*\*.
- Badigeonner un côté d'un peu de **sauce BBQ-chipotle**, puis retourner. Griller pendant 30 s, puis répéter cette étape pour l'autre côté.
- Laisser reposer le **porc** pendant 5 min sur la plaque à cuisson contenant le **maïs**.

2



## Préparer

- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **sauce BBQ** et la **sauce au chipotle**.
- Éplucher l'épi de **maïs**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Égoutter les **cornichons** en réservant le **liquide**, puis les hacher grossièrement.
- Émincer l'**oignon vert**.
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout.
- Dans un grand bol, ajouter le **porc** et **1 c. à soupe** (1 ½ c. à soupe) d'**huile**. Assaisonner le **porc** du **mélange d'épices sud-ouest** et de la **moitié** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. Retourner pour enrober.

5



## Préparer la vinaigrette et assaisonner les pommes de terre

- Pendant que le porc repose, ajouter dans un autre grand bol **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) du **liquide de cornichons réservé** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Dans un autre grand bol, ajouter les **potatoes refroidies**, les **oignons verts**, les **cornichons**, la **mayonnaise** et le **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

3



## Griller le maïs

- Disposer le **maïs** sur une moitié de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 10 à 12 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et marqué.
- Laisser refroidir sur une plaque à cuisson.

6



## Terminer et servir

- Lorsque le **maïs** se sera assez refroidi pour être manipulé, le disposer sur le côté, puis couper les **grains** en tournant l'épi au fur et à mesure.
- Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **grains de maïs**, les **tomates** et le **mélange printanier**, puis bien mélanger.
- Répartir la **salade**, le **porc** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Arroser le **porc** du **reste** de la **sauce BBQ-chipotle**.

Le souper, c'est réglé!