

Côtelettes de porc coupe hôtel grillées aux herbes avec glaçage au thym et aux bleuets et pommes de terre au beurre

Barbecue du dimanche

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 rouge



Mélange printanier



Moutarde à l'ancienne



Ciboulette



Thym



Confiture de bleuets



Vinaigre de vin rouge



Canneberges séchées



Moutarde de Dijon



Sel d'ail

BONJOUR MOUTARDE À L'ANCIENNE

Le Canada est l'un des principaux producteurs mondiaux de graines de moutarde!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant que les pommes de terre cuisent, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, assiette creuse, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, avec os	2	4
Pomme de terre rouge	400 g	800 g
Mélange printanier	113 g	227 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ciboulette	7 g	14 g
Thym	7 g	14 g
Confiture de bleuets	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 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 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



Cuire les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en deux (couper les plus grosses en quatre).
- 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**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter **2 c. à soupe** (¼ tasse) de **beurre**, puis remuer jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **potatoes** soient enrobées.
- Couvrir pour garder chaud.

4



Griller le porc

- Disposer le **porc** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 4 à 6 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.
- Transférer dans une assiette, puis napper de **glacage au thym et aux bleuets**. Laisser reposer de 3 à 5 min.

2



Préparer et mélanger le glacage

- Entre-temps, détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuille de thym** de la **branche**, puis les hacher finement.
- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un petit bol allant au micro-ondes, ajouter la **confiture de bleuets**, la **moitié** du **vinaigre** et la **moitié** du **thym**. **Saler** et **poivrer**.
- Chauffer au micro-ondes de 30 s à 1 min, jusqu'à ce que la **confiture** ramollisse et que le **mélange** soit chaud. Bien mélanger.

5



Finir les pommes de terre

- Assaisonner les **potatoes** du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**. Ajouter la **moitié** de la **ciboulette**, puis remuer délicatement pour enrober.

3



Mariner le porc

- Dans une assiette creuse, combiner la **moutarde à l'ancienne**, la **moitié** de la **moutarde de Dijon**, le **reste** du **thym** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**.
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**, puis **poivrer**.
- Dans l'assiette contenant le **mélange de moutarde**, ajouter le **porc**, puis remuer pour enrober.

6



Terminer et servir

- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde de Dijon** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **mélange printanier**, les **canneberges séchées** et le **reste** de la **ciboulette**, puis bien mélanger.
- Répartir le **porc**, les **potatoes** et la **salade** dans les assiettes. Napper le **porc** du **glacage restant** dans l'assiette.

Le souper, c'est réglé!