

Côtelettes de porc fumées et guacamole

avec rondelles de patates douces assaisonnées

Épicée

30 minutes



Côtelettes de porc,
déossées



Guacamole



Tomate Roma



Lime



Patate douce



Mayonnaise



Assaisonnement
mexicain



Sauce au chipotle

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, bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Guacamole	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Tomate Roma	160 g	320 g
Lime	1	1
Patate douce	340 g	680 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Faire cuire les patates douces

- Couper les **patates douces** en rondelles de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur.
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire cuire au **centre** du four de 22 à 24 min ou jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées, en retournant à mi-cuisson.



Faire cuire le porc

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis le **porc**. Faire poêler de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce que le **porc** soit doré.
- Lorsqu'il est doré, le transférer sur une plaque à cuisson.
- Faire rôtir dans le **haut** du four de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.



Préparer

- Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime** (la lime entière pour 4 pers.). Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



Faire les garnitures

- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **mayonnaise**, le **zeste de lime**, le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**, la **sauce au chipotle** et **1 c. à thé** de **jus de lime** (doubler pour 4 pers.).
- Ajouter dans un bol moyen les **tomates**, le **reste** du **jus de lime** et le **guacamole**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer le porc

- Sécher le **porc** avec un essuie-tout.
- Saupoudrer de la **moitié de l'assaisonnement mexicain**, puis **salier** et **poivrer**.



Terminer et servir

- Répartir le **porc** et les **patates douces** dans les assiettes.
- Garnir le **porc** de **guacamole**.
- Servir la **mayo épicée** comme trempette.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!