

Côtelettes de porc grillées à la grecque

avec pommes de terre rôties et salade

Grillade

30 minutes



Côtelettes de porc, désossées



Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth



Sel de poulet



Sauce tzatziki



Pommes de terre à chair jaune



Feta, émietté



Mini concombres



Petites tomates



Vinaigre de vin rouge



Olives mélangées



Mélange printanier



Gousses d'ail

BONJOUR FETA

Un fromage salé et saumuré qui s'émiette facilement!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

Plaque à cuisson, 2 bols moyens, cuillères à mesurer, zesteur, râpe à 4 côtés, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth	1 c. à thé	2 c. à thé
Sel de poulet	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce tzatziki	56 ml	113 ml
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Mini concombres	132 g	264 g
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Olives mélangées	30 g	60 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Gousses d'ail	1	2
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

** 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.



Faire rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Assaisonner de **sel de poulet** et **poivre**, puis bien mélanger.
- Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** de terre soient dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Dès que les pommes de terre seront prêtes, passer à l'étape 5.)



Assembler la salade

- Lorsque le **porc** sera cuit, ajouter dans un grand bol le **vinaigre de vin rouge**, **2 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivre**, puis bien mélanger au fouet.
- Ajouter les **rondelles de concombre**, le **mélange printanier**, les **tomates**, les **olives** et le **feta**. Bien mélanger.



Préparer et faire la sauce tzatziki

- Entre-temps, couper un **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po) (2 concombres pour 4 personnes).
- Râper le **concombre restant**.
- Hacher grossièrement les **olives**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, ajouter le **concombre râpé**, la sauce **tzatziki** et la **moitié** de l'**ail**. **Poivre** et bien mélanger.



Enrober les pommes de terre

- Ajouter dans un autre bol moyen **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **reste** de l'**ail**.
- Ajouter les **potatoes de terre chaudes**. Mélanger jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **potatoes de terre** soient enrobées.



Préparer et faire griller le porc

- Sécher le **porc** avec un essuie-tout.
- Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**. **Saler** et **poivre**, puis bien mélanger.
- Disposer le **porc** sur un côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller de 4 à 6 minutes par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.



Terminer et servir

- Répartir le **porc**, la **salade** et les **potatoes de terre** dans les assiettes.
- Servir avec la sauce **tzatziki** comme trempette.

Le repas est prêt!