

Côtes levées BBQ

avec asperges grillées et patates douces à la crème sure et à la ciboulette

BBQ du dimanche

35 minutes



Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites



Assaisonnement BBQ



Sel d'ail



Patate douce



Crème sure



Asperges



Ciboulette

BONJOUR ASSAISONNEMENT 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.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, 2 petits bols

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites	728 g	1 456 g
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Patate douce	340 g	680 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Asperges	227 g	454 g
Ciboulette	7 g	14 g
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).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Préparer les légumes

- Émincer la **ciboulette**.
- Couper et jeter 2,5 cm (1 po) des extrémités inférieures des **asperges**.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **asperges** de ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile** et saupoudrer de ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Réserver.
- Couper les **patates douces** en deux. Dans un bol moyen, ajouter les **patates douces** ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**. Saupoudrer de ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel d'ail**. **Poivrer** et bien mélanger.



Griller les asperges

- Disposer les **asperges** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 5 à 7 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **asperges** soient légèrement croquantes.



Préparer les côtes levées

- Retirer les **côtes levées** de l'emballage, en réservant la **sauce BBQ** dans un petit bol.
- Ajouter l'**assaisonnement BBQ** à la **sauce BBQ**, puis bien mélanger.
- Couper les **côtes levées** en deux, puis **saler** et **poivrer**.



Faire la crème sure à la ciboulette

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol la **ciboulette** et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Griller les patates douces et les côtes levées

- Disposer les **patates douces** sur une moitié de la grille du barbecue.
- Refermer le couvercle et griller de 22 à 26 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres.
- Ajouter les **côtes levées** sur l'autre moitié de la grille. Badigeonner complètement les **côtes levées** de la **moitié** du **mélange de sauce BBQ** contenu dans le petit bol.
- Refermer le couvercle et griller de 15 à 18 min, en retournant et en badigeonnant du **reste** de la **sauce BBQ** à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **côtes levées** soient bien chaudes**.
- Lorsque les **côtes levées** seront cuites, transférer sur une autre plaque à cuisson, puis couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

- Répartir les **côtes levées** et les **patates douces** dans les assiettes.
- Servir les **asperges** comme accompagnement.
- Couronner les **patates douces** d'un **souppçon de crème sure à la ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!