



Côtes levées de porc au chipotle

avec rondelles de pommes de terre assaisonnées et sauce queso maison

Spéciale

Épicée

40 minutes



Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites
728 g | 1456 g



Pomme de terre Russet
2 | 4



Poivron
1 | 2



Tomate
1 | 2



Oignon vert
1 | 2



Lime
1 | 2



Jalapeno
1 | 2



Crème
113 ml | 237 ml



Cheddar, râpé
1 tasse | 2 tasses



Assaisonnement mexicain
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Sauce au chipotle
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Fécule de maïs
1 c. à soupe | 2 c. à soupe

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.

1



Préparer et rôtir les rondelles de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) Saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 23 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Trancher finement l'**oignon vert**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (CONSEIL : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Dans un bol moyen, mélanger le **fromage**, la **fécule de maïs** et le **reste** de l'**assaisonnement mexicain**. Réserver.

3



Préparer et rôtir les côtes levées

- Recouvrir une autre plaque à cuisson de papier d'aluminium.
- Retirer les **côtes levées** de l'emballage. Couper le carré de **côtes levées** en deux sections égales. (REMARQUE : Couper chaque carré de côtes levées en 2 sections égales pour 4 pers. Vous aurez 4 sections au total.)
- Disposer les **côtes levées** sur la plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. **Saler** et **poivrer**.
- Dans un petit bol, ajouter la **sauce au chipotle** et la **sauce BBQ restant** dans l'emballage. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Étendre le **mélange de sauce chipotle-BBQ** sur les **côtes levées**. Rôtir dans le **haut** du four de 13 à 15 min, jusqu'à ce que les **côtes levées** soient bien chaudes**.

4



Préparer la salade hachée

- Entre-temps, ajouter dans un autre bol moyen les **poivrons**, les **tomates**, les **oignons verts**, le **zeste de lime**, le **jus de lime** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

5



Préparer la sauce queso maison

- Lorsque les **rondelles de pommes de terre** seront presque cuites, chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **jalapenos**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la **crème** et **½ tasse** (1 tasse) de **lait** ou d'**eau**, puis porter à légère ébullition.
- Ajouter le **fromage enrobé de fécule de maïs**. Porter de nouveau à légère ébullition. Cuire de 1 à 2 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que la **sauce queso** épaississe.
- Retirer du feu. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. Couvrir pour garder chaud.

6



Terminer et servir

- Répartir les **côtes levées**, les rondelles de **potatoes** et la **salade hachée** dans les assiettes.
- Répartir la **sauce queso maison** dans les bols, puis servir comme trempette.
- Arroser du **jus d'un quartier de lime**, si désiré.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).



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