

Côtes levées de porc BBQ

avec purée au fromage et salade de chou frisé

Spéciale

35 minutes



Côtes levées de porc
BBQ, entièrement
cuites



Cheddar blanc, râpé



Pommes de terre
Russet



Vinaigre de vin blanc



Sauce BBQ



Tartinade d'abricots



Pomme Gala



Chou frisé, haché



Garniture de salade



Bébés épinards

BONJOUR CÔTES LEVÉES PRÉCUITES

Les côtes levées n'ont jamais eu si bon goût!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites	728 g	1 456 g
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Tartinade d'abricots	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme Gala	1	2
Chou frisé, haché	56 g	113 g
Garniture de salade	28 g	56 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	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).

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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Commencer les pommes de terre

- Peler, puis couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'**assez** d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de sel (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.



Préparer la purée de pommes de terre

- Égoutter et remettre les **potatoes de terre** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter à la casserole **2 c. à soupe** de **beurre** et **¼ tasse** de **lait** (doubler les quantités pour 4 personnes), puis écraser le tout jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **fromage**.



Réchauffer les côtes levées

- Entre-temps, retirer les **côtes levées** de l'emballage.
- Disposer les **côtes levées** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Les badigeonner de **sauce BBQ**.
- Faire rôtir au **centre** du four de 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que les **côtes levées** soient entièrement cuites**.



Préparer la salade de chou frisé

- Dans le grand bol contenant les **potatoes**, ajouter le **chou frisé**, les **bébés épinards** et la **garniture de salade**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Faire mariner les pommes

- Entre-temps, évider la **potato**, puis la couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, fouetter la **tartinade d'abricots**, le **vinaigre**, **½ c. à thé** de **sucre** et **2 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les morceaux de **potato** et bien mélanger. Réserver.



Terminer et servir

- Répartir les **côtes levées**, la **purée au fromage** et la **salade de chou frisé** dans les assiettes.

Le repas est prêt!