

# Côtes levées de porc BBQ et pommes de terre au chipotle

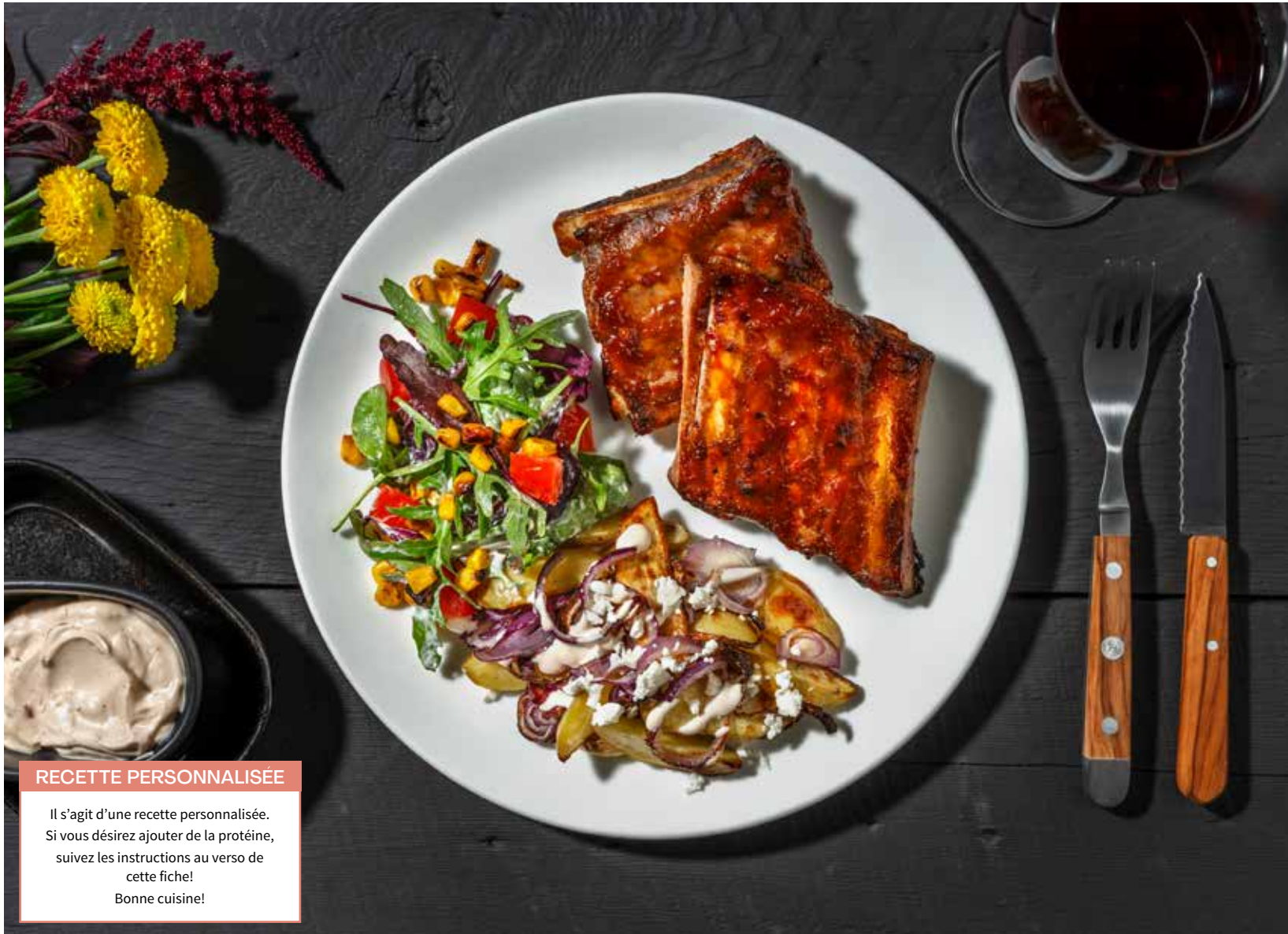
avec salade de tomates et de maïs grillé

Spéciale

30 minutes



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



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez ajouter de la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Côtes levées  
de porc BBQ,  
entièrement cuites



Poitrines de poulet



Pomme de terre à  
chair jaune



Tomate Roma



Maïs en grains



Oignon rouge



Mélange printanier



Feta, émiettée



Sauce au chipotle



Mayonnaise



Sauce ranch



Sel 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.

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

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier d'aluminium, grand bol, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites	728 g	1 456 g
Poitrines de poulet	2	4
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g
Tomate Roma	95 g	190 g
Maïs en grains	56 g	113 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Sauce au chipotle	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce ranch	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le porc et le poulet jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.

♦ L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

## 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.



### 1 Préparer et rôtir les pommes de terre

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** et les **oignons** de **1 c. à soupe d'huile** et assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- Rôtir dans le **bas** du four de 25 à 28 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 le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



### 4 Préparer la mayo au chipotle

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol la **mayonnaise**, la **sauce au chipotle**, le **reste** du **sel d'ail** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

Si vous avez choisi d'ajouter les **poitrines de poulet**, sécher les **poitrines** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Cuire d'un côté de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré. Retourner, couvrir et poursuivre la cuisson de 6 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit\*\*. Transférer le **poulet** sur une planche à découper et laisser reposer.



### 2 Chauffer les côtes levées

- Entre-temps, retirer les **côtes levées** de l'emballage en réservant la **sauce BBQ** dans un petit bol.
- Couper les **côtes levées** en deux, puis **saler** et **poivrer**.
- Disposer les **côtes levées** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Badigeonner les **côtes levées** de **sauce BBQ**.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que les **côtes levées** soient bien chaudes\*\*.



### 5 Assembler la salade

- Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter la **vinaigrette ranch**, le **mélange printanier**, les **tomates** et le **maïs**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



### 3 Cuire le maïs

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **moitié** du **maïs** (tout le maïs pour 4 pers.). Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit légèrement grillé. **Saler** et **poivrer**.
- Retirer du feu.
- Transférer le **maïs** dans une assiette pour laisser refroidir.



### 6 Terminer et servir

- Répartir les **côtes levées**, les **quartiers de pommes de terre** et la **salade** dans les assiettes.
- Arroser les **potatoes** d'un **filet** de **mayo au chipotle**, puis parsemer de **feta**.

Trancher finement le **poulet** et le répartir dans les assiettes.

**Le souper, c'est réglé!**