



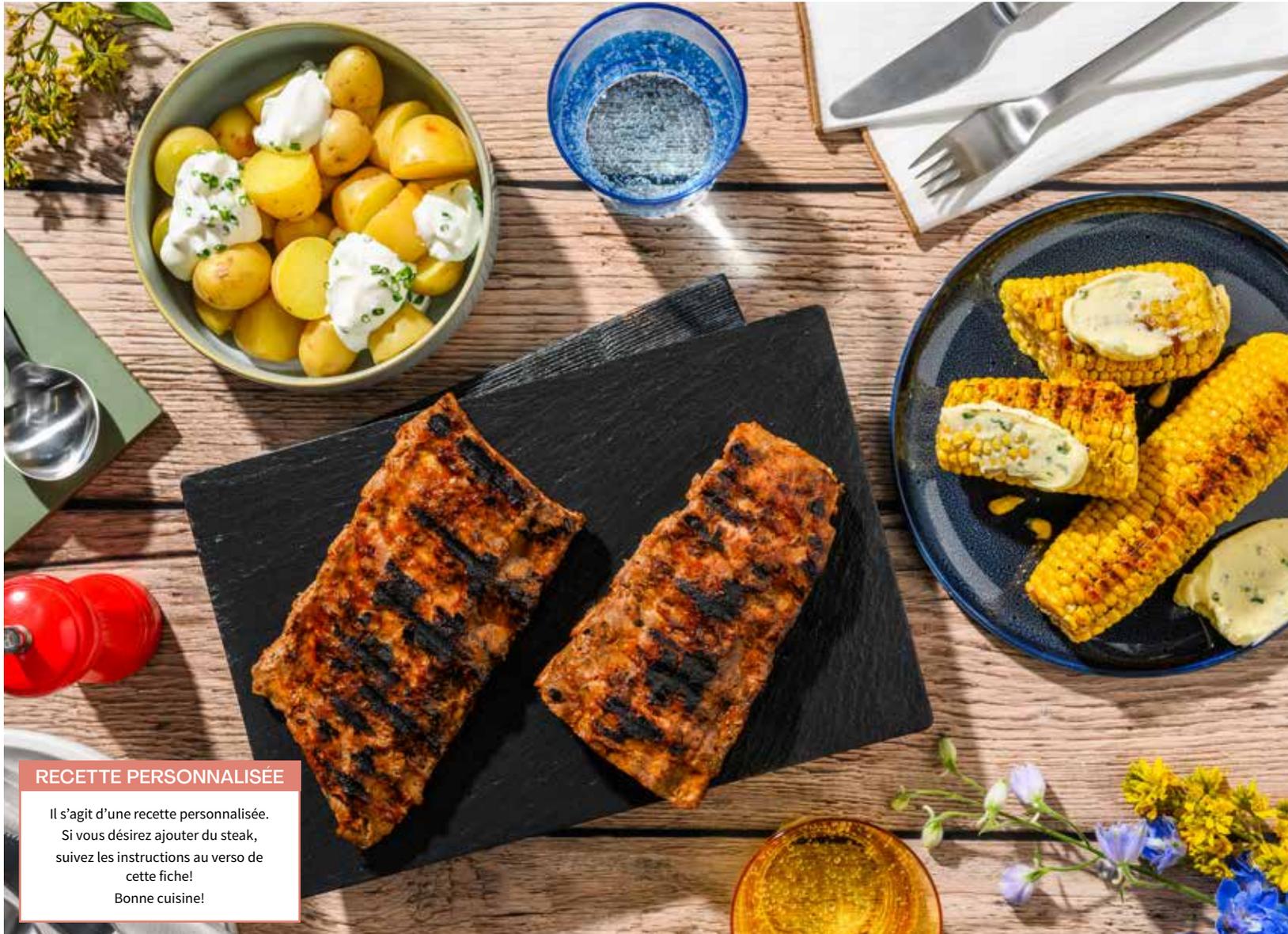
Côtes levées grillées aux épices BBQ et épis de maïs

avec pommes de terre à la crème sure et à la ciboulette

Barbecue du dimanche 35 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 du steak,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites



Steak de faux-filet



Assaisonnement BBQ



Sel d'ail



Pommes de terre sous vide



Crème sure



Épi de maïs



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, papier d'aluminium, 3 petits bols, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites	728 g	1 456 g
Steak de faux-filet	370 g	740 g
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Épi de maïs	2	4
Ciboulette	7 g	14 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le porc jusqu'à ce que sa température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Pour un steak mi-saignant, cuire jusqu'à ce que sa température interne atteigne au moins 63 °C (145 °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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



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

1



Préparer le maïs

- Émincer la **ciboulette**.
- Éplucher les **épis de maïs**.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser le **maïs** de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Réserver.

2



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**.

3



Préparer les pommes de terre

- Sécher les **pommes de terre** avec un essuie-tout.
- Dans un bol moyen, ajouter les **pommes de terre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Assaisonner de **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel d'ail** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Superposer 2 rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 pers., en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.)
- Disposer le **mélange de pommes de terre** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de pommes de terre** et pincer le tour pour sceller.
- Déposer sur la plaque à cuisson contenant le **maïs**.

4



Griller le repas

- Disposer les **côtes levées** sur une moitié de la grille du barbecue. 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**. Transférer sur une autre plaque à cuisson, puis couvrir pour garder chaud.
- Placer la **papillote de pommes de terre** sur l'autre moitié de la grille du barbecue, puis refermer le couvercle et griller de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Ajouter le **maïs** sur la grille. Refermer le couvercle et griller de 8 à 10 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et marqué.

Si vous avez choisi d'ajouter les **steaks**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Après avoir grillé les **côtes levées** et les **légumes**, ajouter les **steaks** au barbecue. Refermer le couvercle et griller de 5 à 8 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**. Retirer du feu et transférer dans une assiette. Couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer de 2 à 3 min.

5



Préparer la crème sure à la ciboulette et le beurre à l'ail

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol la **moitié** de la **ciboulette** et la **crème sure**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Dans un autre petit bol, ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel d'ail**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre** et le **reste** de la **ciboulette**. Bien mélanger. Réserver.

6



Terminer et servir

- Répartir les **côtes levées**, le **maïs** et les **pommes de terre** dans les assiettes.
- Couronner les **pommes de terre** d'un **souçon** de **crème sure à la ciboulette**.
- Couronner le **maïs** d'un **souçon** de **beurre à l'ail**.

Trancher finement les **steaks** et les répartir dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!