

Porc Salisbury et purée de pommes de terre

avec sauce aux champignons et salade verte

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

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



Porc haché



Dinde hachée



Chapelure italienne



Pomme de terre
Russet



Mélange pour sauce
brune



Mélange roquette et
épinards



Pomme Gala



Moutarde de Dijon



Champignons



Vinaigre de vin blanc



Sauce Worcestershire



Concentré de
bouillon de poulet

BONJOUR SAUCE WORCESTERSHIRE

Un condiment qui ajoute à votre plat un délicieux je-ne-sais-quoi!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mélange pour sauce brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Pomme Gala	1	2
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Champignons	113 g	227 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lait*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Faire cuire les pommes de terre

- Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'assez d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de sel (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen.
- Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres.
- Égoutter et remettre dans la casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** et **3 c. à soupe** de **lait** (doubler les quant. pour 4 pers.), puis écraser jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**, au goût.



4 Commencer la sauce aux champignons

- Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'huile (doubler pour 4 pers.), puis les **champignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant à l'occasion. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.) et faire fondre en tournant. Saupoudrer les **champignons** du **mélange pour sauce brune**, puis remuer pendant 30 s ou jusqu'à ce qu'ils soient enrobés.



2 Commencer les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde** et la **moitié** de la **sauce Worcestershire**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Former à partir du **mélange 2 galettes de tailles égales et d'une épaisseur de 2,5 cm (1 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'huile (doubler pour 4 pers.), puis les **galettes**. Couvrir et faire cuire de 3 à 4 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**REMARQUE** : Ce n'est pas grave si elles ne sont pas entièrement cuites à cette étape!) Transférer les **galettes** dans une assiette.

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**.



5 Terminer la sauce et les galettes

- Incorporer graduellement au fouet **¾ tasse** d'eau (doubler pour 4 pers.), le **concentré de bouillon** et le **reste** de la **sauce Worcestershire**.
- Remettre les **galettes** dans la poêle. Porter la **sauce** à légère ébullition, puis réduire à feu moyen. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites, en remuant à l'occasion et en les retournant à mi-cuisson**. (**CONSEIL** : Si la sauce réduit trop, ajouter 1 c. à soupe d'eau à la fois!)
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



3 Préparer et faire la vinaigrette

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **½ c. à thé** de **sucre** et **2 c. à soupe** d'huile (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Ajouter les **potatoes** au bol contenant la **vinaigrette**, puis remuer pour enrober.
- Couper les **champignons** en quatre.



6 Terminer et servir

- Ajouter le **mélange roquette et épinards** au bol contenant les **potatoes** et la **vinaigrette**, puis bien mélanger.
- Répartir la **purée** et les **galettes** dans les assiettes et napper de **sauce aux champignons**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!