



# Côtelettes de porc aux épices BBQ

## avec salade et brocoli rôti

Repas futé

25 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://hellofresh.ca)

Changer



Filet de porc

340 g | 680 g

Changer



Tofu

1 | 2



Côtelettes de porc, désossées  
340 g | 680 g



Fleurons de brocoli  
227 g | 454 g



Assaisonnement BBQ  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Sauce BBQ  
4 c. à soupe | 4 c. à soupe



Bébés épinards  
56 g | 113 g



Échalote  
1 | 2



Vinaigre de vin blanc  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Tomate  
1 | 2

**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 le brocoli

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper le **brocoli** en bouchées.
- Sur une moitié d'une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser le **brocoli** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.

2



## Cuire le porc et le brocoli

- 🔄 **Changer** | **Filet de porc**
- 🔄 **Changer** | **Tofu**
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. Saupoudrer tous les côtés d'**assaisonnement BBQ** et **saler**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **porc** soit doré.
- Transférer le **porc** sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant le **brocoli**.
- Badigeonner le **porc** de la **moitié** de la **sauce BBQ**.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **brocoli** soit tendre et que le **porc** soit entièrement cuit\*\*.

3



## Préparer les autres ingrédients

- Entre-temps, peler, puis trancher finement l'**échalote**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).

4



## Mariner les échalotes

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, **1 1/2 c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**huile** et **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **échalotes**, puis remuer pour enrober.

5



## Assembler la salade

- Lorsque le **porc** sera presque cuit, ajouter les **épinards** et les **tomates** dans le grand bol contenant les **échalotes**. Bien mélanger.

6



## Terminer et servir

- 🔄 **Changer** | **Tofu**
- Trancher le **porc aux épices BBQ**.
- Répartir le **porc**, la **salade** et le **brocoli rôti** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce BBQ** comme trempette.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

## 2 | Cuire le porc et le brocoli

🔄 **Changer** | **Filet de porc**

Si vous avez choisi le **filet de porc**, le préparer et le saisir de la même façon que la recette vous indique de préparer et de saisir les **côtelettes de porc**. Augmenter le temps de cuisson à la poêle à 6 à 8 min, et le temps de cuisson au four à 14 à 18 min\*\*.

## 2 | Cuire le tofu

🔄 **Changer** | **Tofu**

Si vous avez choisi le **tofu**, le sécher avec un essuie-tout. Couper le **tofu** en deux, parallèle à la planche à découper. (**REMARQUE** : Vous obtiendrez 2 steaks de tofu carrés). Assaisonner de la même façon que la recette vous indique d'assaisonner le **porc**. Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **tofu**. Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer dans une assiette. Badigeonner le **tofu** de la **moitié** de la **sauce BBQ**. Couvrir pour garder chaud. Ne pas cuire au four.

## 6 | Terminer et servir

🔄 **Changer** | **Tofu**

Servir le **tofu** de la même façon que la recette vous indique de servir les **côtelettes de porc**.



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

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.