

Filet de porc en croûte de noix de pin avec purée au raifort

Spéciale

35 minutes



Filet de porc



Courge musquée,
en cubes



Romarin



Pommes de terre
Russet



Miel



Moutarde de Dijon



Raifort



Crème sure



Oignon rouge



Noix de pin



Mayonnaise



Purée d'ail

BONJOUR NOIX DE PIN

Les noix de cet arbre ont une douce saveur terreuse!

D'ABORD

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, épluche-légumes, passoire, presse-purée, assiette creuse, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, 2 petits bols, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filet de porc	340 g	680 g
Courge musquée, en cubes	340 g	680 g
Romarin	1 branche	2 branches
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde de Dijon	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Raifort	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Oignon rouge	113 g	226 g
Noix de pin	28 g	58 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer

Détacher les **feuilles de romarin** de la branche, puis les hacher finement. Hacher finement les **noix de pin**. Couper l'**oignon** en deux, le peler, puis le trancher finement. Mélanger le **romarin** et les **noix de pin hachées** dans une assiette creuse. Dans un petit bol, mélanger le **miel** et la **moitié** de la **moutarde de Dijon**.



Faire cuire les pommes de terre

Pendant que le **porc** et les **légumes** rôtissent, peler et couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'assez d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **1 c. à thé** de **sel**. (**REMARQUE** : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bouillira, baisser à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



Enrober et faire rôtir le porc

Sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Salier** et **poivrer**. Badigeonner entièrement le **porc** du **mélange de miel et de moutarde**. Presser le **porc** dans le **mélange de romarin et de noix de pin**. Tourner pour bien enrober. Transférer le **porc** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Faire rôtir le **porc** au **centre** du four de 18 à 22 minutes, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.



Terminer les pommes de terre

Lorsque les **potatoes** seront tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole. Ajouter la **crème sure**, le **raifort** et **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). À l'aide d'un presse-purée, écraser le tout jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Salier** et **poivrer**.



Faire rôtir les légumes

Pendant que le **porc** rôtit, disposer sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin les morceaux d'**oignon** et de **courge**, les mélanger à la **purée d'ail**, puis arroser le tout de **2 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**. Faire rôtir les **légumes** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que les morceaux de **courge** soient tendres, de 12 à 15 minutes.



Terminer et servir

Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **moutarde de Dijon**. Trancher le **porc**. Répartir le **porc**, la **purée au raifort** et les **légumes rôtis** dans les assiettes. Servir avec la **mayo à la moutarde de Dijon** comme trempette.

Le repas est prêt!