

# Filet de porc enrobé de bacon

avec sauce aux figues et au vinaigre balsamique et pommes de terre au parmesan

Spécial Pâques

45 minutes



Filet de porc



Tranches de bacon



Pommes de terre sous vide



Haricots verts



Persil et thym



Vinaigre balsamique



Tartinade de figues



Parmesan, râpé grossièrement



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Concentré de bouillon de poulet



Sel d'ail

BONJOUR BACON

*Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!*

## D'abord

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

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, papier d'aluminium

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filet de porc	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Haricots verts	170 g	340 g
Persil et thym	14 g	21 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tartinade de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

*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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Préparer les pommes de terre

1. Détacher des branches **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les hacher finement.
2. Sécher les **potatoes de terre** avec un essuie-tout.
3. Sur une moitié d'une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre de 1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
4. Disposer les **potatoes de terre** en une seule couche. Parsemer de **parmesan**. Réserver.



## Cuire les haricots verts

1. Entre-temps, parer les **haricots verts**.
2. Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
3. Ajouter les **haricots verts** et **¼ tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que l'**eau** s'évapore.
4. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **haricots verts** soient légèrement croquants. Assaisonner du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**.
5. Retirer du feu. Transférer les **haricots verts** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud. Essuyer la poêle avec précaution.



## Préparer le porc

1. Sécher le **porc** avec un essuie-tout.
2. Sur une autre planche à découper, couper le **porc** sur la largeur en **deux portions égales** (4 portions pour 4 pers.). Assaisonner de la **moitié** du **thym** et de la **moitié** du **sel d'ail**, puis **poivrer**.
3. Enrouler **2 tranches de bacon** autour de **chaque morceau de porc**. (**CONSEIL** : Superposer 1,25 cm (½ po) d'une tranche sur l'autre les gardera en place pendant la cuisson!)



## Préparer la sauce

1. Lorsque le **porc** sera cuit, le transférer sur une planche à découper. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 min.
2. Entre-temps, chauffer la même poêle à feu moyen.
3. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **reste** du **thym**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que le **thym** dégage son arôme.
4. Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Bien mélanger.
5. Incorporer graduellement en fouettant **¾ tasse** d'**eau** (1 ¼ tasse pour 4 pers.), puis la **tartinade de figues**, le **vinaigre** et le **concentré de bouillon**. Porter à légère ébullition. Cuire de 2 à 4 min, en fouettant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
6. Retirer du feu.



## Rôtir le porc et les pommes de terre

1. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
2. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc enrobé de bacon**. Poêler de 3 à 5 min, en retournant souvent, jusqu'à ce que le **porc** et le **bacon** soient dorés.
3. Retirer du feu, puis transférer sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les **potatoes de terre**.
4. Égoutter avec précaution le **gras de bacon** de la poêle. (**CONSEIL** : Réserver le gras de bacon pour une autre recette!) Essuyer la poêle avec précaution.
5. Rôtir au **centre** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées et que le **porc** soit entièrement cuit\*\*.



## Terminer et servir

1. Hacher grossièrement le **persil**.
2. Couper le **porc** en tranches épaisses, si désiré.
3. Incorporer le **jus de porc** à la **sauce**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
4. Répartir le **porc**, les **potatoes de terre** et les **haricots verts** dans les assiettes.
5. Napper le **porc** de la **sauce**, puis parsemer de **persil**.

## Le souper, c'est réglé!