

Boulettes de porc à l'allemande

avec salade de pommes de terre et ketchup au cari

Familiale

Rapido

25 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



Mélange d'épices à l'indienne



Ketchup



Sauce Worcestershire



Pommes de terre Russet



Chou rouge, émincé



Vinaigre de vin rouge



Gousses d'ail



Oignon jaune



Mélange d'épices aneth et ail



Mayonnaise



Cornichons à l'aneth, en tranches



Moutarde de Dijon

BONJOUR KETCHUP AU CARI

Nous utilisons un mélange d'épices de style indien pour donner une touche originale au plat préféré des Berlinoises!

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, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Pelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices à l'indienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ketchup	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce Worcestershire	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Chou rouge, émincé	113 g	226 g
Vinaigre de vin rouge	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Oignon jaune	56 g	113 g
Mélange d'épices aneth et ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 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.



Commencer 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 quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



Faire braiser le chou

Pendant que les **boulettes** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons** et le **chou**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. Réduire à feu moyen. Ajouter le **vinaigre**, le **reste de l'ail** et **1 c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 4 à 5 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. **Salier** et **poivrer**.



Préparer

Pendant que les **potatoes** cuisent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (utiliser l'oignon entier pour 4 personnes.) Égoutter les **cornichons**, en réservant leur **liquide**, puis les couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Préparer le ketchup au cari et la salade de pommes de terre

Dans un petit bol, ajouter le **ketchup** et le **reste du mélange d'épices à l'indienne**. **Salier** et **poivrer**. Bien mélanger. Lorsque les **potatoes** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter le **jus de cornichon réservé**, les **cornichons**, le **mélange d'épices aneth et ail**, la **mayonnaise** et la **moutarde de Dijon**. **Poivrer**, puis remuer délicatement pour enrober les **potatoes**.



Former les boulettes

Dans un grand bol, ajouter la **chapelure**, le **porc**, la **moitié** du **mélange d'épices à l'indienne**, la **moitié** de la **sauce Worcestershire** (utiliser toute la sauce pour 4 personnes) et la **moitié** de l'**ail**. **Salier** et **poivrer**, puis mélanger. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former à partir du **mélange 8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 personnes). Disposer les **boulettes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire sur la grille du **bas** du four de 12 à 14 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites**.



RECETTE PERSONNALISÉE

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



Terminer et servir

Répartir le **chou braisé**, la **salade de pommes de terre** et les **boulettes** dans les assiettes. Servir avec le **ketchup au cari** comme trempette.

Le repas est prêt!