

Rôti de porc aux herbes enrobé de bacon

avec salade de concombres à l'aneth, maïs et scones fromagés

Festin familial 65 minutes



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



Rôti de porc enrobé de bacon



Épi de maïs



Farine tout usage



Mini concombre



Échalote



Persil et thym



Aneth



Vinaigre de vin blanc



Cheddar blanc, râpé



Crème sure



Mayonnaise



Mélange d'épices acidulé à l'ail



Poudre à pâte

BONJOUR RÔTI DE PORC ENROBÉ DE BACON

La saumure donne une couleur rosée au rôti, même après sa cuisson!

D'abord

- Avant de commencer, sortir du frigo 3 c. à soupe (6 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, passoire, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier d'aluminium, grand bol, papier parchemin, 2 petits bols, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rôti de porc enrobé de bacon	500 g	1 000 g
Épi de maïs	2	4
Farine tout usage	1 ½ tasse	3 tasses
Mini concombre	198 g	396 g
Échalote	50 g	100 g
Persil et thym	14 g	21 g
Aneth	7 g	14 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange d'épices acidulé à l'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Poudre à pâte	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait*	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sucre*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 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'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.

1



Préparer et mariner les échalotes

- Trancher le **concombre** en rondelles fines.
- Dans un bol moyen, mélanger les **concombres** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**.
- Détacher des branches **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym**, puis les hacher finement.
- Dans un petit bol, mélanger la **moitié** du **thym**, **2 c. à thé** (4 c. à thé) du **mélange d'épices acidulé à l'ail** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Dans un bol moyen allant au micro-ondes, ajouter le **vinaigre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **une pincée de sel**. (**REMARQUE** : C'est votre marinade.)
- Réchauffer au micro-ondes 15 s à la fois, en remuant chaque fois, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Ajouter les **échalotes**, puis bien mélanger. Laisser refroidir.

4



Cuire le maïs et préparer le beurre aux herbes

- Éplucher, puis couper les **épis de maïs** en deux.
- Dans une grande casserole, recouvrir le **maïs** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 à 5 cm [1 à 2 po]) (la même qté pour 4 pers.). **Saler**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé de 3 à 4 min.
- Retirer du feu, puis garder couvert et réserver.
- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil** et l'**aneth**.
- Dans un autre petit bol, ajouter le **beurre ramolli**, la **moitié** du **persil** et la **moitié** de l'**aneth**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

2



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, sécher le **porc** avec un essuie-tout.
- Ajouter le **porc** à la poêle sèche. Saisir de 5 à 6 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré de tous les côtés.
- Transférer le **porc** sur une plaque à cuisson non recouverte, puis étendre le **mélange de thym** sur le dessus.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 28 min, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.
- Transférer sur une planche à découper propre. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 min.
- Réserver le **jus de porc restant** sur la plaque à cuisson.

5



Assembler la salade de concombres

- Égoutter les **concombres**.
- Dans le bol contenant les **concombres**, ajouter le **reste** de l'**aneth**, les **échalotes marinées** et la **marinade**. **Poivrer**, puis bien mélanger.



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

3



Former et cuire les scones

- Entre-temps, fouetter dans un grand bol la **crème sure**, la **mayonnaise**, la **poudre à pâte**, le **fromage**, le **reste** du **thym**, le **reste** du **mélange d'épices acidulé à l'ail**, **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **sucre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel** et **2 c. à soupe** (¼ tasse) de **lait** ou d'**eau**.
- Incorporer la **farine** jusqu'à ce que le tout soit tout juste combiné. Presser la **pâte** avec les mains pour former une boule, sans trop la compacter. Aplatir la **pâte** de manière à former un disque de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur (2 disques pour 4 pers.).
- Couper le **disque de pâte de scone** en **8 quartiers de taille égale**. Transférer les **scones** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Badigeonner le dessus des **scones** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **lait**.
- Cuire dans le **haut** du four de 10 à 15 min, jusqu'à ce que les **scones** soient gonflés et dorés.

6



Terminer et servir

- Égoutter le **maïs**.
- Trancher finement le **porc**.
- Répartir le **porc**, le **maïs**, les **scones** et la **salade de concombres** dans les assiettes.
- Arroser le **porc** d'un **filet** du **jus de porc réservé**, puis parsemer du **reste** du **persil**.
- Étendre le **beurre aux herbes** sur le **maïs**.
- Servir le **reste** du **beurre aux herbes** avec les **scones**. (**CONSEIL** : Les restes de scones et de porc font de délicieux sandwichs!)

Le souper, c'est réglé!