

Côtelettes de porc au poivre au citron

avec pommes de terre citronnées braisées

35 minutes



Côtelettes de porc,
désossées



Pomme de terre à
chair jaune



Mélange printanier



Mini concombre



Citron



Mayonnaise



Gousses d'ail



Feta, émietté



Bouillon de poulet
en poudre



Poivre au citron

BONJOUR ZESTE DE CITRON

Pour rehausser le goût des pommes de terre, rien de tel qu'un soupçon de zeste de citron!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 5 :

- Doux : ¼ c. à thé (¼ c. à thé)
- Moyen : ½ c. à thé (½ c. à thé)
- Relevé : 1 c. à thé (1 c. à thé)

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

Matériel requis

Poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Pomme de terre à chair jaune	350 g	700 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Mini concombre	66 g	132 g
Citron	1	2
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Feta, émiettée	¼ tasse	½ tasse
Bouillon de poulet en poudre	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Poivre au citron	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

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

    @HelloFreshCA



Préparer et braiser les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Chauffer une poêle antiadhésive moyenne (une grande poêle pour 4 pers.) à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **potatoes**. Disposer en une seule couche.
- Ajouter 1 tasse (1 ½ tasse) d'**eau**, le **bouillon en poudre** et 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **beurre**. Couvrir et porter à ébullition. Laisser mijoter à couvert pendant 10 min.
- Réduire à feu moyen. Poursuivre la cuisson à découvert de 8 à 10 min, jusqu'à ce que presque toute l'**eau** ait été absorbée, que les **potatoes** soient tendres et qu'elles commencent à dorer.
- Retirer du feu. Couvrir pour garder chaud.



Poêler le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Saler** et assaisonner du **poivre au citron**.
- Ajouter à la poêle chaude 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **porc**. Poêler de 4 à 6 min par côté, jusqu'à ce que le **porc** soit doré et entièrement cuit**.
- Retirer du feu. Transférer le **porc** sur une planche à découper. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et réserver de 3 à 5 min.



Préparer

- Entre-temps, trancher le **concombre** en rondelles fines.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.



Assembler la salade

- Dans un grand bol, ajouter 2 c. à thé (4 c. à thé) de **jus de citron**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre** et 1 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **concombres** et le **mélange printanier**. Mélanger uniquement au moment de servir.



Préparer l'aïoli au feta

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, la **moitié** du **feta** et ¼ c. à thé d'**ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, ajouter le **zeste** de **citron** et le **reste** du **jus de citron**. Remuer très délicatement pour enrober.
- Mélanger la **salade**.
- Trancher finement le **porc**.
- Répartir le **porc**, les **potatoes** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** du **reste** du **feta**.
- Arroser le **porc** du **jus** et du **beurre citronné** restant dans les poêles.
- Servir l'**aïoli au feta** comme trempette.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.