

Côtelettes de porc glacées de moutarde à l'érable avec noix de Grenoble caramélisées et purée crémeuse de pommes de terre

Spécial Découverte

Cabane à sucre

35 minutes



Côtelettes de porc,
désossées



Pommes de terre
Russet



Choux de Bruxelles



Noix de Grenoble,
hachées



Cassonade



Crème



Sirop d'érable



Gousses d'ail



Moutarde à
l'ancienne



Mélange paprika
fumé et ail



Ciboulette

BONJOUR SIROP D'ÉRABLE

Pour rehausser le goût sucré naturel du porc, rien n'égale le sirop d'érable!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, spatule, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Choux de Bruxelles	170 g	340 g
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Cassonade	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Crème	56 ml	113 ml
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ciboulette	7 g	14 g
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, 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer et faire cuire les pommes de terre

Peler, puis 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 **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**.



4 Faire caraméliser les noix de Grenoble

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Entre-temps, recouvrir une assiette de papier parchemin. Ajouter la **cassonade** et **1 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la poêle chaude. **Saler**. Remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que le **sucré** fonde. Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** ressemble à un glaçage semblable à du caramel et qu'il recouvre les **noix**. Retirer la poêle du feu. Transférer avec précaution les **noix de Grenoble caramélisées chaudes** dans l'assiette tapissée de papier parchemin. Étaler en une couche uniforme à l'aide d'une spatule en caoutchouc. (**REMARQUE** : Ne pas toucher aux noix de Grenoble. Elles seront TRÈS chaudes.) Laisser refroidir pendant 5 minutes.



2 Terminer la préparation et faire rôtir les choux de Bruxelles

Pendant que les **potatoes** cuisent, couper les **choux de Bruxelles** en deux. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Émincer la **ciboulette**. Mélanger le **sirop d'érable** et la **moutarde** dans un petit bol. Réserver. Sur une plaque à cuisson, arroser les **choux de Bruxelles** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 16 à 18 minutes, en remuant et en ajoutant l'**ail** à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



5 Terminer la purée

Égoutter et remettre les **potatoes** dans la même casserole, hors du feu. Ajouter la **crème**, la **moitié** de la **ciboulette** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis à l'aide d'un presse-purée, écraser les **potatoes de terre** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**.



3 Faire cuire le porc

Pendant que les **choux de Bruxelles** cuisent, sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis **saler** et saupoudrer du **mélange paprika fumé et ail**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire poêler de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer le **porc** sur une autre plaque à cuisson. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**. Essuyer soigneusement la poêle.



6 Terminer et servir

Trancher le **porc** finement. Répartir le **porc**, la **purée** et les **choux de Bruxelles** dans les assiettes. Napper le **porc** de **moutarde à l'érable** et parsemer du **reste** de la **ciboulette**. Parsemer les **choux de Bruxelles** de **noix de Grenoble caramélisées**.

Le repas est prêt!