

Porc assaisonné à la nord-africaine

avec patates douces rôties

Découverte

35 minutes



Porc haché



Patate douce



Mélange d'épices marocain



Oignon, haché



Gousses d'ail



Mélange d'épices harissa



Bébés épinards



Feta, émietté



Amandes, tranchées



Raisins secs sultana

BONJOUR RAISINS SECS SULTANA

Un raisin sec sans pépins qui ajoute une touche sucrée au plat!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Patate douce	340 g	680 g
Mélange d'épices marocain	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Oignon, haché	113 g	227 g
Gousses d'ail	2	4
Mélange d'épices façon harissa	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	113 g	227 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Amandes, tranchées	28 g	56 g
Raisins secs sultana	28 g	56 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Rôtir les patates douces

- Peler, puis couper les **patates douces** en morceaux de 2 cm (¾ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**, puis saupoudrer de **1 c. à thé du mélange d'épices marocain** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient dorées et tendres.



Cuire les oignons au harissa

- Dans la même poêle, ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter l'**ail** et le **mélange d'épices harissa**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Transférer les **oignons au harissa** dans un grand bol.



Préparer et griller les amandes

- Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Griller de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Réserver les **amandes** dans une assiette.



Terminer et servir

- Dans le grand bol contenant les **oignons au harissa**, ajouter les **épinards**, la **moitié** des **raisins secs**, la **moitié** des **amandes** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir la **salade** dans les assiettes, puis garnir de **patates douces** et de **porc**.
- Parsemer de **feta**, du **reste** des **raisins secs** et du **reste** des **amandes**.



Cuire le porc

- Dans la même poêle, ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc** et **½ c. à thé de mélange d'épices marocain** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.
- Transférer le **porc** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.

Le souper, c'est réglé!