

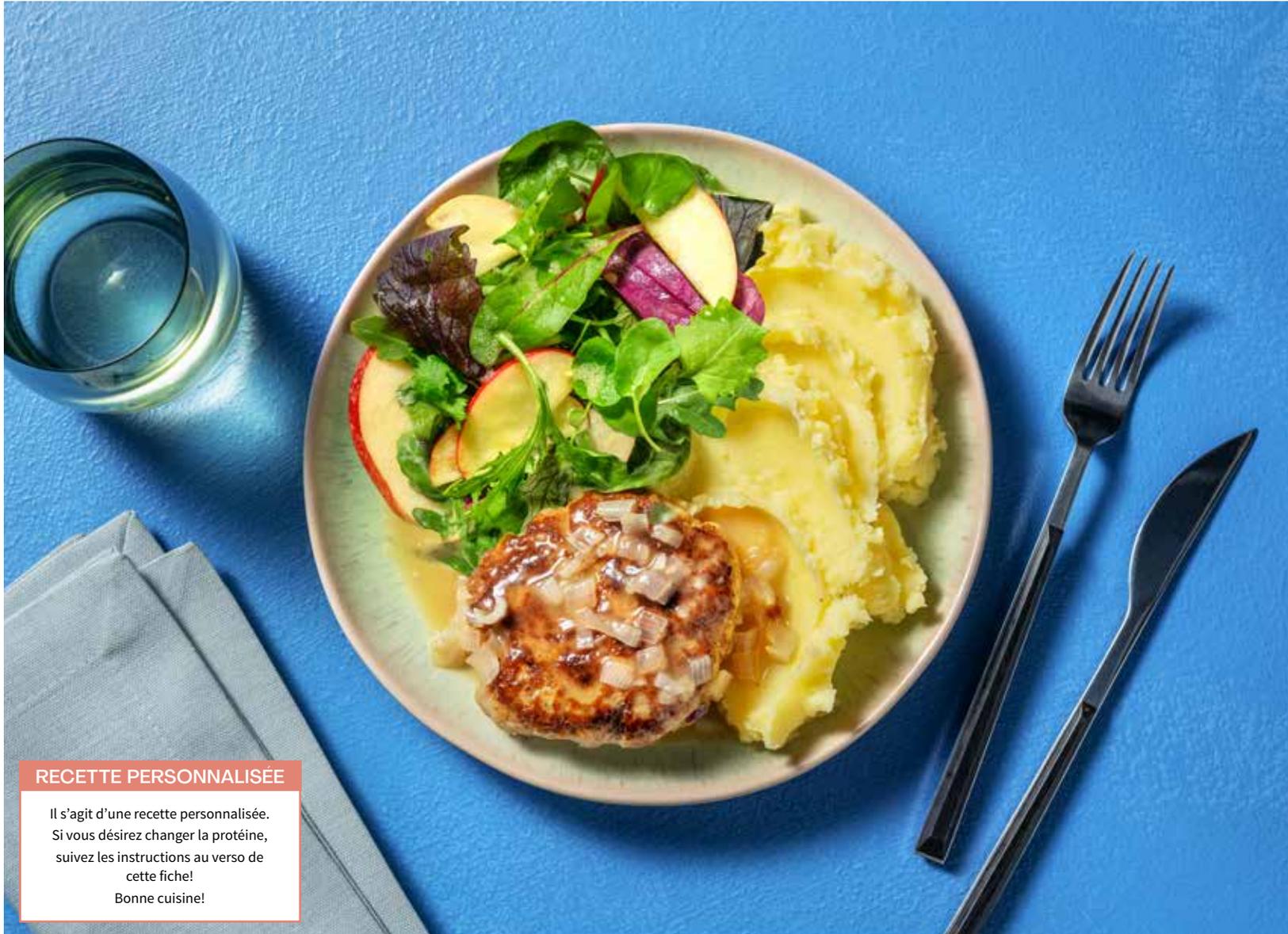
Porc Salisbury et purée de pommes de terre avec sauce à l'échalote et salade aux pommes



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

Familiale

35 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



Bœuf haché



Chapelure italienne



Pomme de terre
Russet



Mélange d'épices
pour sauce



Mélange printanier



Pomme Gala



Moutarde de Dijon



Échalote



Vinaigre de vin blanc



Sauce Worcestershire



Concentré de
bouillon au miso

BONJOUR SAUCE WORCESTERSHIRE

Une sauce au goût savoureux et unique originaire du comté du Worcestershire!

D'abord

Avant de commencer, 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

Bol moyen, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme de terre Russet	2	4
Mélange d'épices pour sauce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Pomme Gala	1	2
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Échalote	1	2
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon au miso	1	2
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Lait*	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 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



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



1 Cuire les pommes de terre

- Éplucher, 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 (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) de **lait**, puis écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Salier** et **poivrer**, au goût.



4 Commencer la sauce à l'échalote

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce**, puis remuer pendant 30 s, jusqu'à ce que les **échalotes** soient enrobées.
- Incorporer graduellement en fouettant ¾ tasse (1 ½ tasse) d'eau, le **concentré de bouillon au miso** et le **reste** de la **sauce Worcestershire**, jusqu'à ce que le tout soit combiné. Porter à légère ébullition.



2 Commencer les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **porc**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde**, la **moitié** de la **sauce Worcestershire** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel**. **Salier** et **poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange de porc** **2 galettes** (4 galettes) de **taille égale** et de **2,5 cm** (1 po) d'épaisseur.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Cuire de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient dorées. (**REMARQUE** : Les galettes continueront de cuire à une autre étape.)
- Transférer dans une assiette.

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



5 Terminer la sauce et les galettes

- Lorsque la **sauce** bouillira, remettre les **galettes** dans la poêle, puis réduire à feu moyen.
- Cuire à couvert de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion et en retournant les **galettes** à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Ajouter de l'eau, 1 c. à soupe à la fois, si la sauce réduit trop!)
- **Salier** et **poivrer**, au goût.



3 Mélanger la vinaigrette et préparer

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sucre** et 1 ½ c. à soupe (3 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **potatoes**, puis remuer pour enrober.
- Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



6 Terminer et servir

- Dans le bol contenant les **potatoes** et la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**, puis bien mélanger.
- Répartir la **purée de pommes de terre** et les **galettes** dans les assiettes, puis napper de **sauce à l'échalote**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!