



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

Familiale

30 à 40 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

↻ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

↻ Changer



Dinde hachée

250 g | 500 g

↻ Changer



Beyond Meat®

2 | 4



Porc 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 de miso
1 | 2

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.

1



Cuire les pommes de terre

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

- Éplucher, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** de terre 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** de terre.
- 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** de terre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler** et **poivrer**, au goût.

2



Commencer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

- 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**. **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.

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**.
- **Saler** 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).

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 de miso** et le **reste** de la **sauce Worcestershire**, jusqu'à ce que le tout soit combiné. Porter à légère ébullition.

5



Terminer la sauce et les galettes

- Pendant que la **sauce mijote**, 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 à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Ajouter de l'eau, 1 c. à soupe à la fois, si la sauce réduit trop!)
- **Saler** et **poivrer**, au goût.

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 aux pommes** en accompagnement.

2 | Commencer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

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

2 | Commencer les galettes

🔄 [Changer](#) | [Beyond Meat®](#)

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ne pas tenir comptes des instructions pour former les **galettes**. Cuire et servir en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc****. Conserver la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde** et la **moitié** de la **sauce Worcestershire** pour une prochaine création.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



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