

Rôti de porc enrobé de bacon

avec purée de pommes de terre au fromage et légumes à l'ail

Festin familial 45 minutes



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



Rôti de porc enrobé de bacon



Pois sucrés



Champignons



Pomme de terre Russet



Cheddar, râpé



Ciboulette



Crème sure



Gousses d'ail



Fromage à la crème



Sauce BBQ



Confiture de figes

BONJOUR RÔTI DE PORC ENROBÉ DE BACON

La saumure donne une couleur rosée au rôti, même après sa cuisson!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- 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

Plaque à cuisson, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, papier parchemin, 2 petits bols, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rôti de porc enrobé de bacon	500 g	1 000 g
Pois sucrés	227 g	454 g
Champignons	227 g	454 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Ciboulette	7 g	14 g
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Fromage à la crème	1	2
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Confiture de figues	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lait*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	4 c. à soupe	8 c. à soupe
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.



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

1



Préparer et cuire les pommes de terre

- Éplucher, puis couper les **potatoes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 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.

4



Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis fondre en tournant.
- Ajouter les **champignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** commencent à ramollir. **Saler et poivrer**.
- Dans la même poêle, ajouter les **pois** et l'**ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pois** soient légèrement croquants. **Saler et poivrer**.
- Retirer du feu, puis couvrir pour garder chaud.

2



Cuire le porc

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **tartinade de figues** et la **sauce BBQ**. Bien mélanger.
- Réserver la **moitié** de la **sauce BBQ aux figues** dans un autre petit bol. (**REMARQUE** : La sauce réservée servira à l'étape 6!)
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout et le disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Napper de la **moitié** de la **sauce BBQ aux figues**, puis rôtir au **centre** du four de 30 à 35 min, jusqu'à ce que le **porc** soit doré et entièrement cuit**.

5



Assaisonner les pommes de terre

- Dans la casserole contenant les **potatoes de terre**, ajouter le **fromage à la crème**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **lait**. Écraser les **potatoes de terre** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler et poivrer**, au goût.
- Transférer dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po). (Utiliser un plat de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.).
- Garnir de **cheddar**.
- Cuire dans le **haut** du four de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

3



Préparer les légumes

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Parer les **pois**, puis les couper en deux.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.

6



Terminer et servir

- Laisser reposer le **porc** sur une surface propre pendant 5 min, puis le trancher.
- Ajouter la **moitié** de la **ciboulette** dans les **légumes** et mélanger.
- Répartir la **purée de pommes de terre au fromage**, le **porc** et les **légumes** dans les assiettes.
- Couronner les **potatoes de terre** d'un **souffçon de crème sure**, puis parsemer du **reste** de la **ciboulette**.
- Servir le **reste** de la **sauce BBQ aux figues** comme trempette pour le **porc**.

Le souper, c'est réglé!