

Rôti de porc glacé enrobé de bacon

avec salsa de pêches fraîches et salade de pommes de terre crémeuse

Festin familial 50 minutes



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



Rôti de porc enrobé de bacon



Pomme de terre rouge



Pêche



Tomates cerises anciennes



Oignon vert



Cheddar blanc, râpé



Céleri



Crème sure



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Assaisonnement BBQ



Moutarde à l'ancienne



Sauce BBQ

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 230 °C (450 °F).
- Dans une casserole moyenne, ajouter 8 tasses d'eau et 1 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. 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, bol moyen, passoire, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rôti de porc enrobé de bacon	500 g	1 000 g
Pomme de terre rouge	500 g	1 000 g
Pêche	1	2
Tomates cerises anciennes	113 g	227 g
Oignon vert	2	4
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Céleri	3	6
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sucre*	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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'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.

1



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, sécher le **porc** avec un essuie-tout.
- Ajouter le **porc** à la poêle sèche. Saisir de 5 à 6 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré de tous les côtés.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer le **porc** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Saupoudrer tous les côtés de **l'assaisonnement BBQ**.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 28 min, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.

4



Préparer la salsa de pêches

- Dans un bol moyen, ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **vinaigre**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucré** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **pêches**, les **tomates** et la **moitié** des **oignons verts**. Bien mélanger.

2



Préparer et cuire les pommes de terre

- Entre-temps, couper les **potatoes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po), puis les ajouter à l'**eau bouillante**.
- Cuire à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.
- Égoutter, puis transférer sur une plaque à cuisson non recouverte.

5



Préparer la salade de pommes de terre

- Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, la **crème sure**, la **moutarde**, le **reste** du **vinaigre** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucré**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **potatoes de terre refroidies**, le **céleri** et le **fromage**. Mélanger doucement.
- Couvrir et réserver au frigo pour refroidir jusqu'au moment de servir.

3



Préparer

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Trancher finement le **céleri**.
- Couper les **pêches** en **quatre sections**, en évitant le **noyau**, puis en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper les **tomates** en quartiers.

6



Terminer et servir

- Lorsque le **porc** sera cuit, le transférer sur une planche à découper propre. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et laisser reposer de 10 à 15 min.
- Réserver le **jus de porc restant** sur la plaque à cuisson.
- Trancher finement le **porc**.
- Répartir le **porc**, la **salade de pommes de terre** et la **salsa** dans les assiettes.
- Arroser le **porc** d'un **filet** du **jus de porc réservé**. Servir la **sauce BBQ** en accompagnement.
- Parsemer la **salade de pommes de terre** du **reste** des **oignons verts**.



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

Le souper, c'est réglé!