

Sandwichs de porc grillé BBQ

avec salade crémeuse

Barbecue

30 minutes



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



Côtelettes de porc, désossées



Assaisonnement BBQ



Sauce BBQ



Mélange printanier



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Pain à sous-marin



Cornichon à l'aneth, en tranches



Oignon jaune



Carotte, en juliennes

BONJOUR SAUCE BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

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, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, 2 petits bols, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain à sous-marin	2	4
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Oignon jaune	56 g	113 g
Carotte, en juliennes	56 g	113 g
Sucre*	¾ c. à thé	1 ½ c. à thé
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

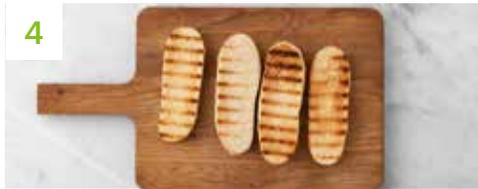


Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Préparer

- Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en couper la **moitié** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 personnes).
- Égoutter les **cornichons** en réservant le **liquide**.
- Sécher le **porc** avec un essuie-tout. Dans un bol moyen, ajouter le **porc**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et l'**assaisonnement BBQ**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.
- Couper les **pains** en deux.



Griller les pains

- Lorsque le **porc** sera presque cuit, ajouter les **pains** sur l'autre côté de la grille du barbecue, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et griller les **pains** de 1 à 2 min. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Mariner les oignons et mélanger la salade

- Dans un petit bol, ajouter les **oignons**, le **jus de cornichon**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre** et la **moitié** du **vinaigre**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver pour mariner.
- Dans un grand bol, ajouter le **mélange printanier**, les **carottes**, la **moitié** de la **mayonnaise**, le **reste** du **vinaigre** et ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Terminer et servir

- Transférer le **porc** dans une assiette et laisser reposer de 1 à 2 min.
- Entre-temps, incorporer dans un petit bol le **reste** de la **sauce BBQ** et le **reste** de la **mayonnaise**.
- Trancher finement le **porc**.
- Égoutter les **oignons marinés** et jeter la **marinade**.
- Étendre la **mayo BBQ** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **porc**, de **cornichons** et d'**oignons marinés**. Refermer les **sandwichs**.
- Répartir les **sandwichs de porc grillé BBQ** et la **salade crémeuse** dans les assiettes.



Griller le porc

- Disposer le **porc** sur un côté de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller le **porc** de 4 à 6 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.
- Lorsque le **porc** sera presque cuit, badigeonner un côté de la **sauce BBQ**, puis retourner. Griller pendant 30 s. Répéter ces étapes pour l'autre côté.

Le souper, c'est réglé!