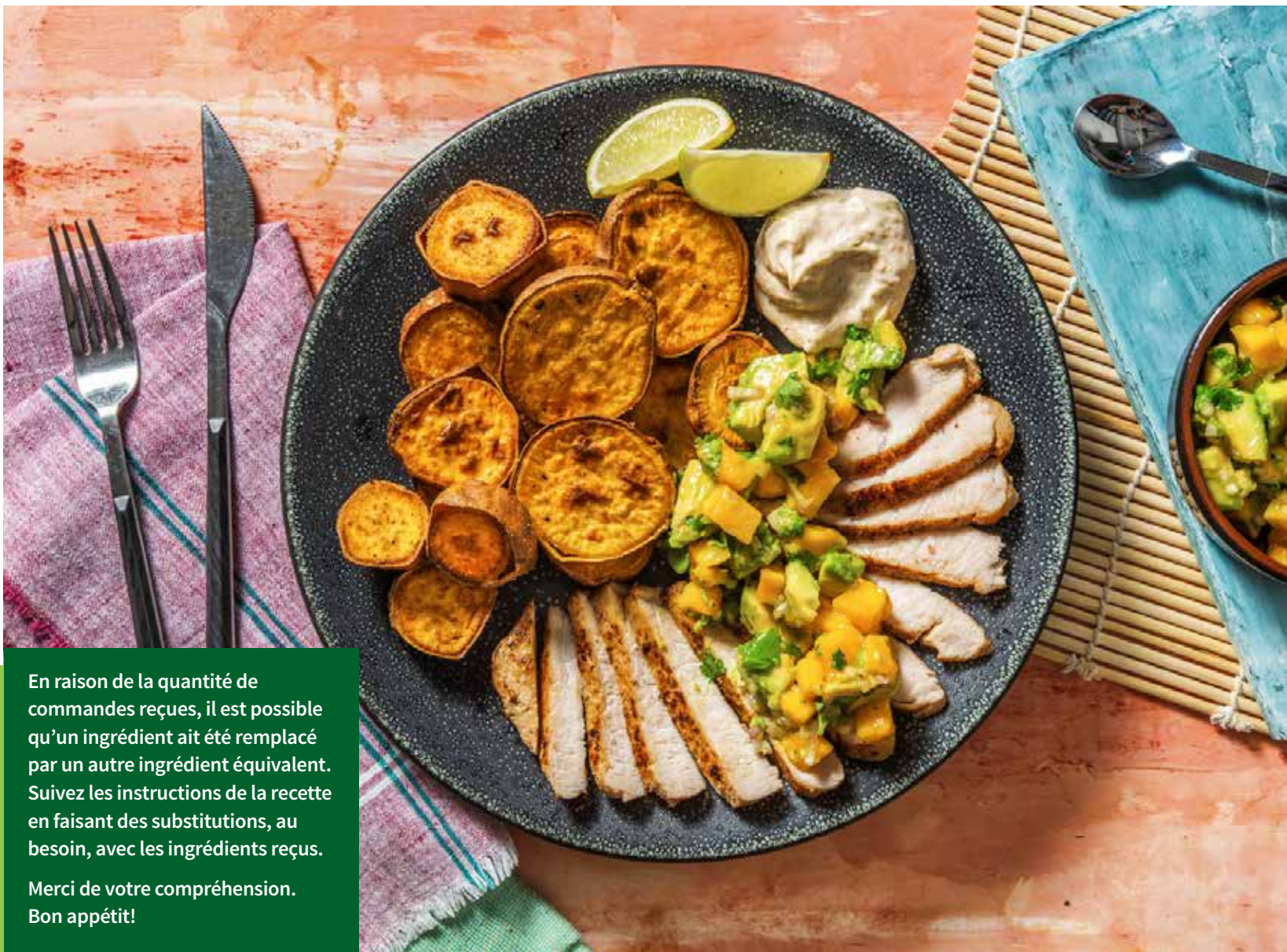




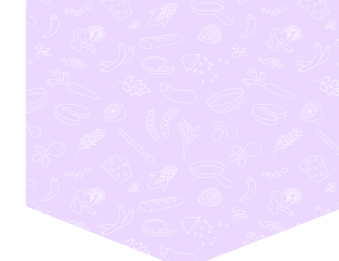
# Côtelettes de porc fumées et salsa mangue-avocat avec rondelles de patates douces

**FAMILIALE** 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!



Côtelettes de porc, désossées



Avocat



Mangue, hachée



Lime



Coriandre



Patate douce



Mayonnaise



Assaisonnement mexicain



Échalote

**BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN!**

*Sucré, fumé, épicé et oh combien délicieux!*



## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortez

2 plaques à cuissons, bol moyen, microplaine/zesteur, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Avocat	1	2
Mangue, hachée	85 g	170 g
Lime	1	1
Coriandre	7 g	14 g
Patate douce	340 g	680 g
Mayonnaise	4 c. à table	8 c. à table
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Échalote	50 g	100 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

### Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### 1. CUIRE LES PATATES DOUCES

Couper les **patates douces** en rondelles de 1,25 cm (1/2 po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Cuire au **centre** du four, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 22 à 24 min.



### 4. CUIRE LE PORC

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1/2 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **porc**. Poêler jusqu'à ce qu'il soit doré, de 2 à 3 min par côté. Lorsque le **porc** est doré, le transférer sur une autre plaque à cuisson et rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, de 10 à 12 min. \*\*



### 2. PRÉPARATION

Pendant que les **patates** cuisent, couper la **mangue** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). Zester et presser **la moitié** de la **lime**, puis couper **le reste** en quartiers (presser toute la lime pour 4 pers). Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler et dénoyauter l'**avocat**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). Peler, puis émincer l'**échalote**.



### 5. PRÉPARER LA SALSA ET PARFUMER LA MAYO

Pendant que le **porc** cuit, mélanger la **mayo**, le **zeste de lime**, **le reste** d'**assaisonnement mexicain** et **1 c. à thé** de **jus de lime** (doubler pour 4 pers) dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**. Dans un bol moyen, combiner l'**avocat**, l'**échalote**, la **mangue**, la **coriandre**, **1 c. à table d'huile**, **1/4 c. à thé** de **sucre** (doubler le sucre et l'huile pour 4 pers) et **le reste** de **jus de lime**.



### 3. PRÉPARER LE PORC

Sécher les **côtelettes de porc** avec un essuie-tout. Saupoudrer de **la moitié** de l'**assaisonnement mexicain**, puis **saler** et **poivrer**. Réserver.



### 6. FINIR ET SERVIR

Répartir le **porc** et les **patates douces** dans les assiettes. Napper le **porc** de **salsa**. Servir avec la **mayo épicée** comme trempette. Arroser du jus d'un **quartier de lime** au goût.

## Le souper, c'est réglé!