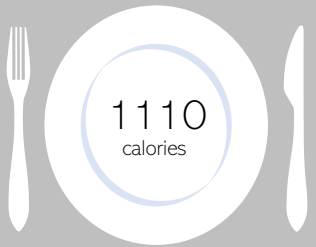




Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



ACCOMPAGNEMENT

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

Poutine au porc effiloché



INGRÉDIENTS

600 grammes de porc effiloché
1 100 grammes de pommes de terre
200 grammes de chou rouge émincé
2 oignons verts, hachés fins
45 ml de vinaigre de riz
60 grammes de panko
20 grammes de demi-glace de bœuf
60 ml de sauce ribs
150 grammes de fromage en grains
1 contenant d'épices aux pommiers

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 450 °F.

Couper les pommes de terre en frites, hacher finement le chou et les oignons verts.

Sur une plaque de cuisson, mélanger les frites d'un filet d'huile, sel, poivre et cuire au four 25 minutes, jusqu'à tendreté.

Dans une assiette, mélanger le porc, $\frac{1}{3}$ du mélange d'épices, $\frac{1}{2}$ de la sauce pour ribs et le panko.

Dans un bol, mélanger le chou, les oignons verts, $\frac{2}{3}$ du vinaigre de riz, un filet d'huile, sel et poivre.

Dans une casserole, mélanger la demi-glace, la sauce pour ribs restante, le vinaigre de riz restant, le mélange d'épices restant, 1 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau. Fouetter jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Réduire le feu à doux et poursuivre la cuisson en fouettant parfois. Réserver.

Monter les bols en répartissant les frites, le fromage en grains, la sauce et le porc.

Garnir de salade de chou et d'oignons verts.

TEMPS

25

RÉSULTAT

4


au jour le jour

bon appétit