

Chaudrée de maïs et bacon avec jalapenos et pains à l'ail maison

Épicée

30 minutes



Tranches de bacon



Mais en conserve



Jalapeno



Pomme de terre
Russet



Poireau, en tranches



Concentré de bouillon
de poulet



Paprika fumé



Pain à sous-marin



Purée d'ail



Crème



Farine tout usage

BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

D'abord

- Avant de commencer, sortir 2 c. à soupe de beurre (doubler la quantité pour 4 personnes) du réfrigérateur et réserver pour qu'elles atteignent la température ambiante.
- Préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Maïs en conserve	1 boîte	2 boîtes
Jalapeno 🌶️	2	4
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Poireau, émincé	56 g	113 g
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Paprika fumé	1 c. à thé	2 c. à thé
Petits pains à sous-marin	2	4
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème	56 g	113 g
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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.

Nous joindre

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



Préparer

Évider le **jalapeno** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le hacher finement. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.) Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Terminer la chaudière

Lorsque la **sauce** bouillira, baisser à feu moyen. Faire cuire de 12 à 14 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres. (**CONSEIL** : Si vous souhaitez une consistance plus épaisse, faire cuire la chaudière pendant quelques minutes de plus.) Ajouter la **crème** et poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit chaud.



Faire cuire le bacon

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bacon**. Faire cuire de 3 à 5 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit doré**. Retirer la poêle du feu. Conserver 1 ½ c. à soupe de l'excédent de gras dans la casserole (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter soigneusement et jeter le reste.



Préparer le pain à l'ail

Pendant que la **chaudrée** cuit, couper les **pains** en deux. Disposer les **tranches de pain** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Dans un petit bol, mélanger le **reste** de la **purée d'ail** et 2 c. à soupe de **beurre à température ambiante** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler** et **poivrer**. Tartiner le **beurre à l'ail** sur les **tranches de pain**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Commencer la chaudière

Ajouter les **poireaux** et les **trois-quarts** du **jalapeno** à la casserole contenant le **bacon**. Faire cuire de 1 à 2 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** aient ramolli. Ajouter la **moitié** de la **purée d'ail**, la **farine** et la **moitié** du **paprika**. Faire cuire pendant 30 secondes en remuant souvent, jusqu'à ce que les **ingrédients** dégagent leur arôme. Ajouter le **maïs**, les **potatoes**, le **concentré de bouillon** et 2 **tasses** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Porter à ébullition à feu élevé.



Terminer et servir

Répartir la **chaudrée** dans les bols. Parsemer du **reste** du **paprika** et du **reste** du **jalapeno**, au goût. Servir le **pain à l'ail** en accompagnement.

Le repas est prêt!