

Poulet enrobé de bacon

avec salade au maïs style mexicain

Spéciale

35 minutes



Poitrines de poulet



Tranches de bacon



Maïs en conserve



Petites tomates



Ciboulette



Crème sure



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Pommes de terre rouges



Feta, émietté



Poivron vert



Sel d'ail

BONJOUR MAÏS À LA MEXICAINE

Aussi appelé « elote », ce mets populaire de cuisine de rue est garni de sauce crémeuse!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet *	2	4
Tranches de bacon	100 g	200 g
Maïs en conserve	½ boîte	1 boîte
Petites tomates	113 g	227 g
Ciboulette	7 g	14 g
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
Pommes de terre rouges	360 g	720 g
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Poivron vert	200 g	400 g
Sel d'ail	1 c. à thé	1 c. à thé
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.

♦ L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 minutes après l'ouverture de l'emballage.

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.

Nous joindre

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



1 Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 23 à 25 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du haut et du centre, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Faire griller les légumes

Lorsque le **poulet** est prêt, faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter les **poivrons** et la **moitié** du **maïs** (utiliser tout le maïs pour 4 personnes) à la poêle sèche. Couvrir et faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant une fois à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient grillés ou doré foncé. Retirer la poêle du feu. Ajouter les **tomates**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.



2 Faire cuire le poulet

Pendant que les **potatoes** rôtissent, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Saupoudrer du **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer**, puis enrouler **chaque poitrine** de **2 tranches de bacon**. (**CONSEIL** : Superposer les tranches de bacon de 1,25 cm [½ po] assure qu'elles tiendront sur le poulet!) Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **poulet**. Faire poêler de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer le **poulet** sur une autre plaque à cuisson. Faire rôtir sur la grille du **bas** du four de 16 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**. Essuyer la poêle soigneusement.



5 Terminer et servir

Répartir les **légumes grillés** dans les assiettes. Napper les **légumes** de la **moitié** de la **vinaigrette**, puis parsemer de **feta**. Répartir le **poulet enrobé de bacon** et les **potatoes** dans les assiettes. Parsemer du **reste** de la **ciboulette**. Servir avec le **reste** de la **vinaigrette** comme trempette.

Le repas est prêt!



3 Préparer et faire la vinaigrette

Pendant que le **poulet** cuit, égoutter, puis rincer le **maïs**. Couper les **tomates** en deux. Émincer la **ciboulette**. Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un bol moyen, ajouter la **mayonnaise**, la **crème sure**, la **moitié** de la **ciboulette** et le **vinaigre**. **Salier** et **poivrer**, puis fouetter pour bien mélanger.