

Bols de boulgour et de poulet

avec vinaigrette ranch maison aux jalapenos

Faible en glucides

Épicée

35 minutes



Poitrines de poulet



Bébés épinards



Tomate Roma



Crème sure



Mayonnaise



Gousses d'ail



Citron



Jalapeno



Mélange paprika
fumé et ail



Boulgour



Ciboulette

BONJOUR BOULGOUR

Incontournable de la cuisine moyen-orientale, le boulgour a un léger goût de noix!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à soupe
- Moyen : ¼ c. à soupe
- Épicé : 1 ½ c. à soupe
- Très épicé : 2 c. à soupe

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 4 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Relevé : ½ c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, casserole moyenne, grand bol, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet *	2	4
Bébés épinards	56 g	113 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Citron	1	2
Jalapeno 🌶️	1	2
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Boulgour	½ tasse	1 tasse
Ciboulette	3 ½ g	7 g
Sucre*	¼ c. à thé	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 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

♦ L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale, mais peut entraîner de légères variations de couleur et un parfum plus fort. Les deux disparaissent 3 minutes après l'ouverture.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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.



Cuire le boulgour

- Dans une casserole moyenne, ajouter **¾ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **boulgour**. Bien mélanger, puis couvrir et retirer la casserole du feu.
- Laisser reposer de 15 à 16 min, jusqu'à ce que le **boulgour** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Séparer les grains à la fourchette.



Préparer la vinaigrette ranch maison aux jalapenos

- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **crème sure**, la **moitié** de la **ciboulette**, **1 c. à thé de jus de citron**, **¼ c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.), **¼ c. à thé d'ail** et **1 ½ c. à soupe de jalapenos**. (**REMARQUE** : Consulter les guides pour la quantité d'ail et pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Cuire le poulet

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Saler, poivrer** et saupoudrer du **mélange paprika fumé et ail**.
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe d'huile**, puis le **poulet**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; au besoin, cuire le poulet en 2 étapes en utilisant ½ c. à soupe d'huile chaque fois!) Saisir de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré.
- Transférer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**.



Terminer le boulgour et assembler la salade

- Dans la casserole contenant le **boulgour**, ajouter le **zeste de citron** et le **reste** de la **ciboulette**. **Poivrer**, au goût, puis mélanger à la fourchette.
- Dans un grand bol, ajouter **2 c. à thé de jus de citron** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Ajouter ¼ c. à thé de sucre, si désiré.) **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **épinards** et les **tomates**, puis bien mélanger.



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Émincer la **moitié** de la **ciboulette** (toute la qté pour 4 pers.).
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)



Terminer et servir

- Trancher le **poulet** finement.
- Dans le bol contenant la **salade**, ajouter le **boulgour**, puis bien mélanger.
- Répartir la **salade de boulgour** dans les bols. Garnir de **poulet**.
- Arroser d'un **filet** de **vinaigrette ranch maison aux jalapenos**.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron** et parsemer du **reste** des **jalapenos**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!