



Poulet rôti croustillant et farce

avec sauce aux herbes et purée onctueuse

SPÉCIALE 45 minutes



Poulet en crapaudine



Sauge et thym



Petit pain ciabatta



Amandes tranchées



Haricots verts



Farine tout usage



Canneberges séchées



Concentré de bouillon de poulet



Crème sure



Ail



Confiture de figes



Pomme de terre à chair jaune



Mélange oignon-céleri

BONJOUR SAUGE!

Une farce n'en serait pas une sans cette herbe classique!

Bon départ

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

Sortez

Plaque à cuisson, plat de cuisson de 23 sur 33 cm, cuillères à mesurer, essuie-tout, presse-purée, plat de cuisson de 20 sur 20 cm, petite casserole, papier d'aluminium, 2 casseroles moyennes, papier parchemin, fouet, tasses à mesurer, presse-ail

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Poulet en crapaudine	½	1
Sauge et thym	14 g	21 g
Petit pain ciabatta	2 pc	4 pc
Amandes tranchées	28 g	56 g
Haricots verts	170 g	340 g
Farine tout usage	1 c. à table	2 c. à table
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Ail	6 g	12 g
Confiture de figues	1 c. à table	2 c. à table
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Mélange oignon-céleri	56 g	113 g
Beurre*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse 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 rejoindre

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



1. RÔTIR LE POULET

Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**. Disposer le **poulet** dans un plat de cuisson de 23 sur 33 cm, puis le badigeonner de **la moitié** de la **confiture de figues** et de **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'il soit brun doré, environ 20 min. Couvrir de papier d'aluminium et continuer à rôtir jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, de 15 à 20 min.**



4. PRÉPARER LA SAUCE

Entre-temps, dans une autre casserole moyenne à feu moyen, ajouter **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), puis la **farine**, **le reste** de l'**ail** et **le reste** de la **sauge**. Cuire en remuant souvent, 1 min. Ajouter **1 tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers), **le reste** de la **confiture de figues** et **le reste** du **concentré de bouillon**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 6 à 8 min. **Saler** et **poivrer**. Couvrir pour garder chaud. Réserver.



2. PRÉPARER ET CUIRE LA FARCE

Pendant que le **poulet** rôtit, hacher grossièrement les **feuilles de sauge**. Détacher **1 c. à table** de **feuilles de thym**. Couper la **ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un plat de cuisson de 20 sur 20 cm (23 sur 33 cm pour 4 pers), fouetter **1 concentré de bouillon** et **½ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers). Ajouter la **ciabatta**, les **canneberges**, le **thym**, les **oignons** et le **céleri**, **la moitié** de l'**ail** et **la moitié** de la **sauge**. Bien mélanger. Cuire au **centre** du four à côté du **poulet** jusqu'à ce que la **ciabatta** soit brun doré et que les **légumes** soient tendres, de 35 à 37 min. (**NOTE**: couvrir de papier d'aluminium si la farce dore trop rapidement.)



5. RÔTIR LES HARICOTS ET LES AMANDES

Hacher finement les **amandes**. Parer les **haricots**, puis les couper en deux. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **haricots** et les **amandes** de **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce que les **haricots** soient légèrement croquants, de 10 à 12 min.



3. CUIRE LES POMMES DE TERRE

Pendant que la **farce** cuit, couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, couvrir les **pommes de terre** de 2,5 à 5 cm d'**eau** (1 à 2 po), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, baisser à feu moyen. Mijoter à découvert jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**, de 10 à 12 min. Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer la **crème sure** et **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**.



6. FINIR ET SERVIR

Couper le **poulet** en morceaux. Napper la **farce** du **jus de poulet** ayant coulé dans le plat de cuisson et bien mélanger. Répartir le **poulet**, la **purée**, les **haricots** et la **farce** dans les assiettes. Servir avec le **reste de sauce** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!