



Poulet rôti et croustillant

avec sauce de cuisson et pain à déchirer

SPÉCIALE

ÉPICÉE

45 minutes



Poulet en crapaudine



Pomme de terre Russet



Salade de chou



Petit pain artisan



Assaisonnement BBQ



Mayonnaise



Concentré de bouillon de poulet



Fécule de maïs



Persil



Vinaigre de vin blanc



Ail



Fromage mozzarella, râpé



Ciboulette

BONJOUR POULET BBQ!

Cette recette de poulet vous rappellera l'été avec son goût de barbecue!

Bon départ

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

Sortez

2 plaques à cuisson, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, casserole moyenne, essuie-tout, papier parchemin, couteau dentelé, pinceau en silicone, petit bol, fouet, bol moyen, presse-ail

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Poulet en crapaudine	½	1
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Salade de chou	170 g	340 g
Petit pain artisan	2	2
Assaisonnement BBQ 🍷	1 c. à table	2 c. à table
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Fécule de maïs	1 c. à table	2 c. à table
Persil	7 g	14 g
Vinaigre de vin blanc	2 c. à table	4 c. à table
Ail	6 g	12 g
Fromage mozzarella, râpé	¼ tasse	½ tasse
Ciboulette	7 g	14 g
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-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 joindre

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



1. CUIRE LE POULET

Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis saupoudrer de **la moitié** de l'**assaisonnement BBQ**. **Saler et poivrer**. Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, puis arroser de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce que le **poulet** soit brun doré et entièrement cuit, de 35 à 40 min (45 à 50 min pour 4 pers).**



4. FINIR LA SAUCE

Dans une casserole moyenne à feu moyen, ajouter **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), puis l'**ail** et **la moitié** de la **ciboulette**. Cuire en remuant souvent, 1 min. Ajouter le **mélange de fécule**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la sauce épaississe, de 4 à 6 min. Couvrir pour garder chaud. Réserver.



2. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Pendant que le **poulet** cuit, couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



5. GRILLER LES PAINS

À l'aide d'un couteau dentelé (à pain), faire 8 incisions le long des **pains**, sans les couper entièrement (laisser 0,5 cm intact [¼ po]). Badigeonner les **pains** de **½ c. à table d'huile**, puis farcir les incisions de **fromage et du reste de ciboulette**. **Saler et poivrer**. Transférer sur la plaque contenant les **pommes de terre**. Cuire sur la grille du **haut** jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient chauds, de 4 à 5 min.



3. ASSEMBLER LA SALAD ET COMMENCER LA SAUCE

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, émincer la **ciboulette**. Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un bol moyen, ajouter la **salade de chou**, la **mayo**, le **vinaigre**, **la moitié** du **persil** et **½ c. à thé** de **sucré** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Bien mélanger, puis réserver. Dans un petit bol, fouetter la **fécule de maïs**, les **concentrés de bouillon**, **le reste** de l'**assaisonnement BBQ** et **1 tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers).



6. FINIR ET SERVIR

Séparer le **poulet** en morceaux. Incorporer le **jus de poulet** ayant coulé sur la plaque à la **sauce**. Saupoudrer les **pommes de terre** du **reste** de **persil**. Répartir le **poulet**, les **pommes de terre**, la **salade** et le **pain** dans les assiettes. Servir avec la **sauce** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!