



# DOIGTS DE DINDE

avec salade d'été épicée et patate douce rôtie

ÉPICÉ

PRONTO



**BONJOUR**

**SMOKE SHOW**

Cette sauce fabriquée au Canada a un goût fumé, sucré et épicé!

PRÉP: 10 MIN

TOTAL: 30 MIN

CALORIES: 506



Escalopes de dinde



Patate douce



Mélange carotte-chou rouge



Persil



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Sauce piquante Smoke Show



Farine tout usage



Poudre à pâte

## SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Fouet
- Grand bol
- Petit bol
- Grande poêle antiadhésive
- Sucre (1 c. à thé | 2 c. à thé)
- Cuillères à mesurer
- Sel et poivre
- Essuie-tout
- Huile d'olive ou de canola
- Assiette creuse

## INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Escalopes de dinde 340 g | 680 g
- Patate douce 340 g | 680 g
- Mélange carotte-chou rouge 227 g | 454 g
- Persil 10 g | 20 g
- Mayonnaise 3,4 2 c. à table | 4 c. à table
- Vinaigre de vin blanc 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Sauce piquante Smoke Show 6,9 2 c. à table | 4 c. à table
- Farine tout usage 1 1 c. à table | 2 c. à table
- Poudre à pâte 9 1/2 c. à thé | 1 c. à thé

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.

\*\*Cook to a minimum internal temp. of 74°C/165°F.



## BON DÉPART

Préchauffez votre four à 425°F (pour cuire les patates douces). Commencez à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



**1 RÔTIR LES PATATES DOUCES**  
Laver et sécher tous les aliments.\* Sur une plaque à cuisson, arroser les patates douces d'un filet d'huile. Saler et poivrer. Rôtir au centre du four, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les patates soient brun doré, de 20 à 22 min. (NOTE: ces frites au four ne seront pas aussi croustillantes que si elles avaient cuit dans l'huile!)



**4 PRÉPARATION**  
Entre-temps, hacher grossièrement le persil. Dans un grand bol, fouetter 1 c. à table de sauce Smoke Show (doubler pour 4 pers), 1 c. à table de vinaigre (doubler pour 4 pers), 1 c. à thé de sucre (doubler pour 4 pers) et 1 c. à table d'huile (doubler pour 4 pers). Ajouter le mélange carotte-chou rouge et le persil. Bien mélanger.



**2 PRÉPARER LA DINDE**  
Entre-temps, sécher la dinde avec un essuie-tout, puis couper en lanières de 1,25 cm (1/2 po). Saler et poivrer. Dans une assiette creuse, combiner la farine et la poudre à pâte. Une à la fois, couvrir les lanières de dinde du mélange de farine, en pressant pour bien couvrir.



**5 FAIRE LA MAYO ÉPICÉE**  
Dans un petit bol, combiner la mayo et le reste de sauce Smoke Show.



**3 CUIRE LA DINDE**  
Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter un filet d'huile, puis la dinde. Cuire jusqu'à ce que chaque morceau soit brun doré et entièrement cuit, de 6 à 8 min. (ASTUCE: cuire chaque morceau à une température interne minimale de 74°C/165°F.\*\*\*) (NOTE: cuire en étapes pour 4 pers.)



**6 FINIR ET SERVIR**  
Répartir la dinde, la salade de chou épicée et les patates douces dans les assiettes. Accompagner de mayo Smoke Show en guise de trempette.

## FAITES TREMPETTE!

Les doigts de dinde et les patates douces sont parfaits pour la trempette