

# Fajitas de poulet grillé

avec sauce crémeuse au chipotle et maïs grillé

Grillade

Épicée

30 minutes



Filets de poulet



Mais en conserve



Poivron



Oignon jaune



Épices à enchilada



Tortillas de farine



Crème sure



Sauce au chipotle



Feta, émietté



Oignon vert

BONJOUR ÉPICES À ENCHILADA

*Ce mélange savoureux marie des épices réconfortantes avec de l'oignon et de l'ail savoureux!*

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement le gril.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, papier d'aluminium, grand bol, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filets de poulet *	310 g	620 g
Maïs en conserve	½ boîte	1 boîte
Poivron	160 g	320 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Épices à enchilada	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tortillas de farine	6	12
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Oignon vert	1	2
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

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



### 1 Préparer et faire la sauce au chipotle

- Envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium (faire 2 emballages pour 4 pers.).
- Ajouter la **crème sure** et la **sauce au chipotle** dans un petit bol. **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer l'**oignon vert**.
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Ajouter le **poulet** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.) dans un grand bol. Assaisonner de la **moitié** des **épices à enchilada**, puis **saler et poivrer**. Remuer pour enrober.



### 4 Faire griller le poulet et chauffer les tortillas

- Disposer le **poulet** d'un côté du gril.
- Ajouter les **tortillas emballées** sur le gril, à côté du **poulet**. Fermer le couvercle du barbecue.
- Faire griller le **poulet** et les **tortillas** de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et que le **poulet** soit entièrement cuit, en les retournant une fois\*\*.



### 2 Faire griller le maïs

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. (**CONSEIL** : Si vous avez une poêle allant au four, faire griller le maïs sur le barbecue.)
- Entre-temps, égoutter la **moitié** du **maïs** (tout le maïs pour 4 pers.), puis le sécher avec un essuie-tout.
- Disposer le **maïs** dans la poêle sèche et chaude. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'il soit brun foncé par endroit, en remuant à l'occasion.
- Transférer le **maïs** dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.



### 5 Terminer le poulet

- Couper les **morceaux de poulet les plus longs** en deux sur la largeur.



### 3 Faire cuire les oignons et les poivrons

- Faire chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **oignons** et les **poivrons**.
- Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, en remuant à l'occasion. **Saler et poivrer**, puis saupoudrer du **reste** des **épices à enchilada**.
- Transférer les **légumes** à côté du **maïs**. Couvrir pour garder chaud.



### 6 Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes, puis garnir de **légumes** et de **poulet**.
- Couronner d'un **souçon** de **sauce au chipotle**.
- Parsemer de **feta** et d'**oignons verts**.

## Le souper, c'est réglé!