



Poulet chili grillé

avec salsa tomatille-melon et salade hachée

VARIÉTÉ 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Poitrines de poulet



Assaisonnement mexicain



Poudre de chipotle



Melon miel



Tomatille



Coriandre



Lime



Tortillas de blé



Mélange printanier



Maïs, en grains



Tomate Roma



Crème sure

BONJOUR TOMATILLE!

Ces petits fruits verts et acidulés sont parfaits dans une salsa!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.
- Huiler légèrement les grilles.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 400 °F à feu moyen-élevé.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 (doubler pour 4 pers) :

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

Sortir

Grand bol, papier d'aluminium, essuie-tout, zesteur, bol moyen, petit bol, fouet, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Poitrines de poulet	2	4
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Poudre de chipotle 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Melon miel	113 g	227 g
Tomatille	113 g	227 g
Coriandre	7 g	14 g
Lime	1	1
Tortillas de blé	6	12
Mélange printanier	113 g	227 g
Maïs, en grains	56 g	113 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Crème sure	6 c. à table	12 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; la taille affecte le temps de cuisson.

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.



1. PRÉPARATION

Couper les **tomatilles** et le **melon miel** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Zester, puis presser la **lime**. Envelopper les **tortillas** de papier d'aluminium.



4. GRILLER LES TORTILLAS

Une fois le **poulet** retourné, placer la **papillote de tortillas** sur la grille, près du **poulet**. Griller jusqu'à ce qu'elles soient chaudes, en retournant la papillote une fois, de 5 à 6 min. Réserver hors du feu.



2. FAIRE LA SALSA ET LA CRÈME À LA LIME

Dans un bol moyen, mélanger les **tomatilles**, le **melon**, la **moitié** du **jus de lime** et la **moitié** de la **coriandre**. **Saler** et **poivrer**. Réserver. Dans un petit bol, mélanger la **moitié** de la **crème sure** et le **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



5. PRÉPARER LA SALADE

Dans un grand bol, fouetter le **reste** du **jus de lime**, ½ c. à thé de **sucre** (doubler pour 4 pers), le **reste** de **crème sure** et le **reste** de **coriandre**. Ajouter le **mélange printanier**, le **maïs** et la **tomate**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



3. GRILLER LE POULET

Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Enrober le **poulet** d'**assaisonnement mexicain** et de ¼ c. à thé de **poudre de chipotle**. (NOTE : se référer au guide pour le niveau d'épice.) Disposer le **poulet** au **centre** de la grille. Refermer le couvercle et griller, en retournant le **poulet** une fois à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit de 7 à 10 min par côté.** Réserver dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



6. FINIR ET SERVIR

Trancher le **poulet**. Répartir le poulet sur les tortillas. Garnir de **salsa tomatille-melon**, puis couronner de **crème à la lime**. Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!